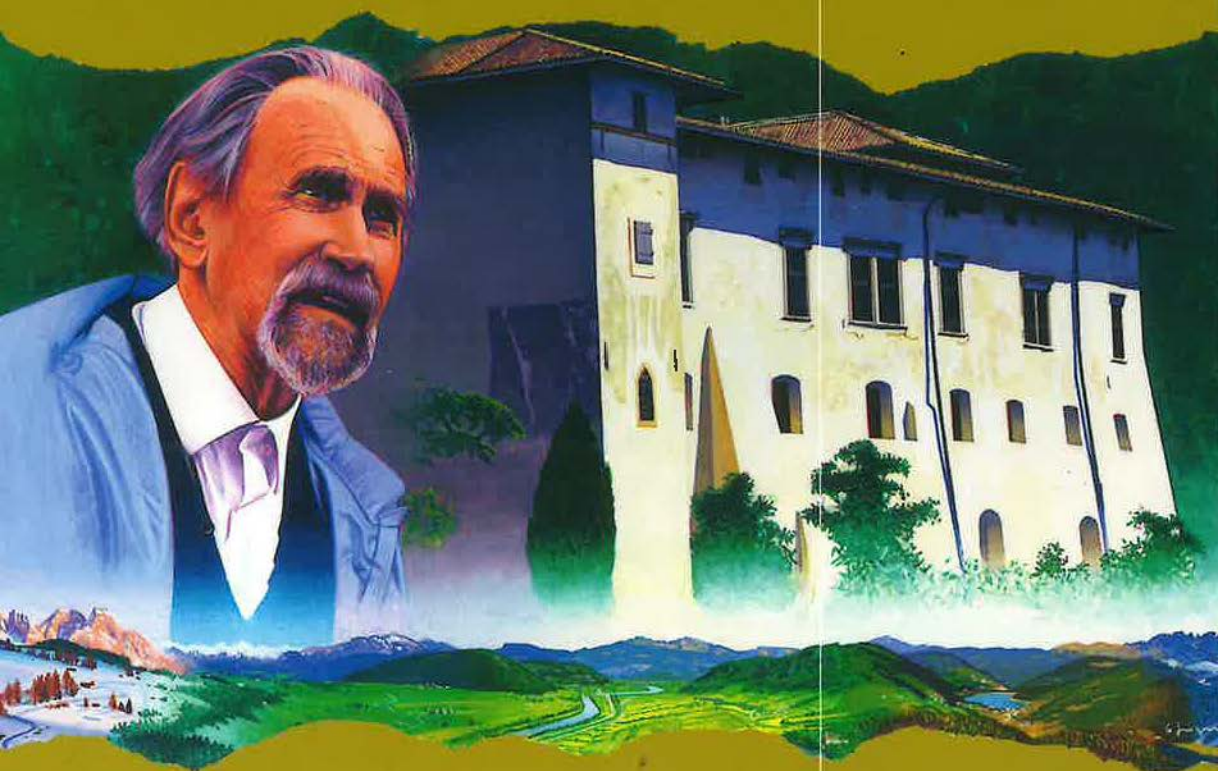




Neuer illustrierter Führer



Trentiner Volkskundemuseum

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina



Neuer illustrierter Führer

Trentiner
Volkskundemuseum



San Michele all'Adige, 2003

© Trentiner Volkskundemuseum, 2003

Trentiner Volkskundemuseum.

Neuer illustrierter Führer

Herausgegeben von Giovanni Kezich, Eriberto Eulisse, Antonella Mott

Planung und Koordinierung: Giovanni Kezich

Originalbeiträge von: Mauro Agnoletti (Die Venezianersäge),
Flavio Bonatti und Tarcisio Corradini (Hufschmiedehandwerk und Viehzucht),
Lorenzo Brutti (Hochzeitsbräuche),
Antonio Carlini (Musik und Musikkapellen),
Rosanna Cavallini (Volksfrömmigkeit),
Sergio Dalla Bernardina (Die Jagd),
Daniela Perco (Spinnfasern),
Alessandro Mancabelli (Ackerbau und die Mühle),
Giovannibattista Rigoni Stern (Die Alm),
Francesco Spagnolli (Wein und Schnaps),
Maurizio Valentinotti (Die Imkerei).

Textüberarbeitung und Ergänzungen: Eriberto Eulisse

Revision, Redaktion, Illustration, Apparate: Antonella Mott

Aus dem Italienischen von Werner Menapace, Tramin (BZ)

Übersetzungsüberprüfung: Herlinde Menardi

Lagepläne der Abteilungen: Andrea Rigo

Strichzeichnungen: Roswitha Asche, Paul Boesch, Franco Giupponi,
Helene Lageder, Giovanni Pedrotti, Giuseppe Šebesta

Fotos: Giovanni Cavulli; Remo Michelotti; Massimo Monopoli;
Paolo Risser; Paul Scheuermeier, © Archiv des romanistischen Seminars
der Universität Bern; Giuseppe Šebesta, Fotoarchiv Šebesta (MUCGT).

Farbige Abbildungen (Umschlag und Titelseiten der einzelnen Abteilungen):
Bruno Faganello

Vorsatztitel: Holzschnitt von Remo Wolf

Grafik: Helene Lageder, Bozen

Druck: Litotipografia Alcione, Trient
September 2003

Das Museum dankt allen, die auf irgendeine Weise an der Verwirklichung
dieses Führers beteiligt waren.

Wissenschaftlicher Beirat:

Sergio Zaninelli (Koordinator), Maurizio Agamennone, Gianmario Baldi,
Francesco Casetti, Corrado Grassi, Giovanni Kezich,
Herlinde Menardi, Bernard Schüle

ISBN 88-85352-18-9

Vorwort

Die letzte Ausgabe des Führers durch das Trentiner Volkskundemuseum in San Michele all'Adige – St. Michael an der Etsch datiert 1989. Autor des Textes sowie einer gelungenen Reihe von gleichfalls bedeutenden und bemerkenswerten Strichillustrationen war der Begründer des Museums selbst, nämlich Giuseppe Šebesta. Als außergewöhnliche Persönlichkeit hatte sich Šebesta in verschiedenen Gegenden Europas einen hervorragenden Ruf nicht nur auf dem Gebiet der Ethnographie, sondern auch in diversen anderen Bereichen der Humanwissenschaften erworben. Gut zwanzig Jahre nach Beginn dieses außerordentlichen Unternehmens war es der Museumskörperschaft notwendig erschienen, jenes handliche, überaus originelle und auch erfolgreiche Vademekum für das Museum neu aufzulegen – gerade mal 102 Seiten! –, das der Begründer elf Jahre zuvor, nämlich 1978, herausgebracht hatte.

Mit der Neuauflage der Originalausgabe, in der die spezifischen Grundzüge des Museums vorgegeben waren, wollten die Verantwortlichen in jener besonderen Phase im Leben des Museums den Wunsch nach Kontinuität mit den Entscheidungen des Begründers bekräftigen. Šebesta hatte nämlich bereits seit einigen Jahren die Leitung des Museums niedergelegt, dem er eine ziemlich klare Ausrichtung gegeben hatte und das voll und ganz die Aufgaben übernommen hatte, die ihm durch das Landesgesetz Nr. 1 von 1972 zugeteilt worden waren. Mit diesem Gesetz wurde es als „funktionelle Körperschaft“ der Autonomen Provinz Trient für die Bewahrung, Erforschung und Aufwertung der überlieferten Kultur des Trentino in all ihren Ausdrucksformen instituiert. In diesem Kontext wollte man mit der Wiederveröffentlichung des ersten Führers von Šebesta den festen Willen unterstreichen, das ursprüngliche Konzept zumindest in seinen wesentlichen Teilen beizubehalten, während man daranging, die ausgestellten Gegenstände sowie das Anschauungs- und Lehrmaterial einer Überprüfung zu unterziehen, die in vielerlei Hinsicht unaufschiebbar geworden war.

Seit 1989 wurden dank des gemeinsamen Bemühens eines angesehenen und sehr engagierten Wissenschaftlichen Beirates, der von Sergio Zaninelli, dem neuen Direktor Giovanni Kezich und auch von Šebesta selbst koordiniert wurde, verschiedene Neuheiten im Museum eingeführt. Zunächst konnten einige der bereits in der Anlage des Gründers vorhandenen Kernabteilungen innerhalb von ein paar Jahren zum Herzstück des Museums ausgebaut werden, und zwar dank des umsichtigen und gezielten Beitrags einer anscheinlichen Gruppe von Fachleuten, die später in den Kreis der „Freunde und Förderer des Museums“ erhoben wurden; gleichzeitig wurden einige vollständig neue Abteilungen eingerichtet, mit

denen sich das ursprüngliche Konzept vervollständigen ließ. Im Verlauf der folgenden Jahre wurde das Museum sodann durch eine gezielte Reihe von Aktualisierungen weiter erneuert, um die Lehrmaterialien der verschiedenen Ausstellungsräume wirksamer und anschaulicher zu gestalten. Diese Tätigkeit ist noch nicht abgeschlossen: Derzeit werden nämlich noch einige Arbeiten durchgeführt, die darauf abzielen, sowohl der einheimischen Bevölkerung als auch den Gästen des Trentino ein sachliches, analytisches und durchweg verständliches Bild der wesentlichen Strukturelemente der überlieferten Kultur dieses Landes zu vermitteln.

Damit haben nun die Verantwortlichen für die Verwaltung des einzigartigen Kulturgutes, das im Museum aufbewahrt wird, eine doppelte Verpflichtung übernommen: Auf der einen Seite jene der spezifischen Qualifikation des Museums als Zentrum der ethnographischen Kultur für den gesamten Alpenraum, das imstande ist, durch die Förderung von vergleichenden Untersuchungen die volkskundlich, ethnologisch und anthropologisch bedeutsamen Aspekte unserer Bergvölker aufzuzeigen und zur Geltung zu bringen. Auf der anderen Seite die nicht minder grundlegende Aufgabe, die Sitten und Gebräuche des Trentiner Volkes zu erfassen und die Gegenstände aufzuwerten, die dessen Alltagsleben prägen, so wie sie in den Ausstellungsräumen unseres Museums sehr anschaulich in Augenschein genommen werden können.

Im Rahmen dieser Tätigkeit hat es das Museum für zweckmäßig erachtet, eine vom Wissenschaftlichen Beirat mit Überzeugung vorgebrachte Anregung aufzugreifen und dem Besucher einen neuen Museumsführer an die Hand zu geben, der eine neuartige Lesart der in den Räumen ausgestellten Gegenstände bietet: Eine Lesart, die den Reifungsprozess berücksichtigt, den das Museum in den letzten Jahren durchgemacht hat, und zwar dank der Öffnung, die die Leitung auf internationaler Ebene in die Wege geleitet und forciert hat, aber auch dank der wertvollen Mitarbeit der zahlreichen „Freunde und Förderer“, die ihre Kompetenz und ihr Fachwissen in den Dienst des Museums gestellt haben, und nicht zuletzt dank der vielen Menschen, die in der Einrichtung tätig sind.

Unter diesem Gesichtspunkt, der eine weitgehende Teilhabe an den Inhalten der Feldforschung mit Hilfe der musealen Vermittlung vorsieht, versteht sich dieser Führer nicht als Endziel, sondern vielmehr als Zwischenstation, wenn auch als eine wichtige, im mittlere jahrzehntelangen Entwicklungsprozess unseres „Museums von San Michele“ für die Erforschung, Bewahrung und Aufwertung der Sitten und Bräuche des Trentiner Volkes.

Andrea Leonardi
Präsident des Museums

Das Museum von San Michele, im Trentino

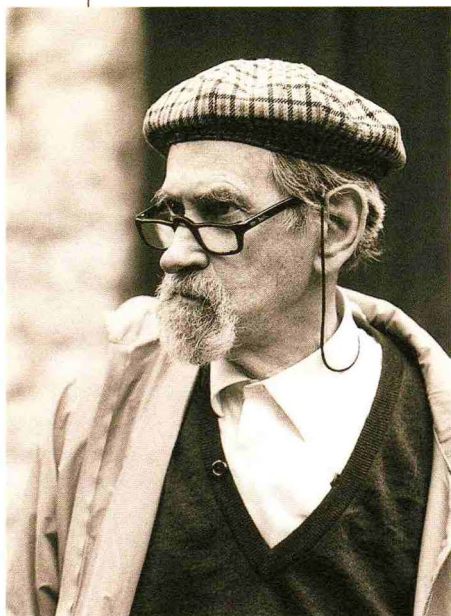
Einführung

Das von Giuseppe „Bèpo“ Šebesta um 1965 geplante und dann zwischen 1966 und 1972 verwirklichte Trentiner Volkskundemuseum ist eines der wichtigsten italienischen Museen für Volksbräuche. Es wurde 1968 eröffnet und hat seinen Sitz im alten Augustinerchorherrenstift von San Michele all'Adige – St. Michael an der Etsch, das für mehrere Jahrhunderte die wahrscheinlich südlichste Niederlassung des deutschen Mönchswesens in Europa war. Ab 1874 wurde es dann zu einer bedeutenden Landwirtschaftsschule, die vom Tiroler Landtag zu Innsbruck gegründet worden war, um die Landwirtschaft in diesem Teil des Kaiserreiches anzukurbeln.

Hauptmerkmal des Museums ist die große Sorgfalt, die es auf das materielle Kulturgut verwendet, das dem land-, forst- und weidewirtschaftlichen System des Trentiner Berglandes eigen ist, mit seiner autarken und gleichwohl einfallsreichen und vielseitigen Technologie. Diese hat sich von ihren spätmittelalterlichen Ursprüngen bis in unsere Zeit praktisch intakt erhalten und den volkreichen Gemeinschaften, die sich in den Tälern angesiedelt haben, über Jahrhunderte das materielle Überleben ermöglicht.

Und es ist eben Giuseppe Šebesta – ein überaus vielseitiger Geist, der sich als wissenschaftlicher Experimentator, Dokumentarist, Erzähler und Künstler in jeder Richtung betätigt –, dem um die Mitte der 60er-Jahre schlagartig bewusst wird, dass diese Welt drauf und dran ist, für immer auszusterben: Eine Welt von Traditionen und Werten, aber auch und vor allem von *Wissen* und *Techniken*. Dieses Wissen und diese Techniken betreffen insbesondere die Verwertung der heimischen Wildpflanzen, die im montanen Ökosystem vorkommen, die Holz- und Metallverarbeitung mit ihren Gestaltungsmöglichkeiten und natürlich die primären Tätigkeiten des Mahlens, Webens oder der Käseherstellung, die geradewegs auf die grundlegenden technologischen Intuitionen des prähistorischen Menschen verweisen.

Šebesta lässt also für einen Augenblick das liebevolle und etwas hinderliche Stereotyp beiseite, das dem Trentino während des gesamten zwanzigsten Jahrhunderts angehaftet hat, mit seinem sowohl alpinen als auch ausgesprochen patriotistischen Gepräge. Stattdessen entwickelt er, seiner Zeit ziemlich voraus, die Idee eines großen wissenschaftlichen Museums, eines Museums des *homo faber* der Täler, eines *Museums des Bewohners der Hochgebirge*. Ein



Giuseppe Šebesta

Museum, wo auch konkret mit Hilfe der Didaktik, ausgehend vom dem, was unlängst noch in den Tälern des Trentino *greifbar* vorhanden war, die grundlegenden Merkmale und Werte der materiellen Erfahrung des Menschen in seinem Lebensraum gezeigt werden können.

Das Werk Šebestas und das Museum. Es war also im Jahr 1966, als ein viel gereister Maler, Schriftsteller, Erfinder und Filmschaffender, halb Trentiner und halb Böhme, dem bereits damals ein nahezu legendärer Ruf vorausging, mit seinem ansteckenden Schaffensdrang und seinem unverkennbaren Kinnbart, die damalige politische Verwaltung von der konkreten Möglichkeit überzeugen kann, im neuen Trentino der bevorstehenden Provinzialautonomie ein großes Museum des einheimischen Brauchtums einzurichten. Zum Sitz dieses Vorhabens wurde die alte Prälatenresidenz des Klosters von San Michele ausersehen, die damals gerade frei wurde, weil die Landwirtschaftsschule im Begriff war, in Kürze in ein neues und ganz modernes Gebäude umzuziehen.

Bis zu jenem Zeitpunkt hatte sich der 1919 in Trient geborene und zum Chemiker ausgebildete Šebesta als Künstler und Erzähler betätigt, war als wissenschaftlicher Dokumentarist in ganz Europa herumgereist und hatte sich für den Animationsfilm interessiert: Ein vielseitiges Naturell, das von den Suggestionen der bildenden Künste zum regelrechten technisch-wissenschaftlichen Experimentieren schweift und das wahrscheinlich von seinem böhmischen Mutterland herrührt, von dem er die ungestüme Energie und das heißblütige Temperament – einem kleinen Faust ähnlich – erhalten zu haben scheint. Sein Fantasy-Buch *Le dita di fuoco. Venti fiabe di valli trentine*, 1962 (*Die Feuerfinger. Zwanzig Sagen aus den Tälern des Trentino*, 1978), illustriert mit Fotos von eigens vorbereiteten Animationssets, wird im damaligen Trentino zu einem richtigen Klassiker für Kinder, während ihm der entomologische Dokumentarfilm *Le formiche* (1963), für den er das Aufnahmeverfahren der Makrofotografie verwendet, eine ehrenvolle Erwähnung beim Filmfestival von Venedig einbringt. Und in der schwierigen Zeit nach dem Ersten Weltkrieg teilt Šebesta in seinem versteckten Refugium im Fersental, einem abgelegenen Tal in der Nähe von Trient, das im Mittelalter von Gruppen deutschsprachiger Bauern besiedelt wurde, die teilweise noch den Dialekt ihrer Vorfahren aus dem vierzehnten Jahrhundert bewahren, den Alltag der Bergbewohner, Holzfäller und Hirten und lernt in ihrem „Holzzeitalter“ ihre Geschichten und ihre auf die kleinsten Dinge bedachten Fertigkeiten kennen.

Jahrelang streift Šebesta kreuz und quer durch die Täler des Trentino, sucht die alten Handwerksmeister auf, sammelt handwerkliche Erzeugnisse, Werkzeuge und Geräte. Und schafft schließlich, ausgestattet mit einer weitgehenden Vollmacht seitens der Provinz, einige

der großen Wasserkraftmaschinen der alten land-, forst- und weidewirtschaftlichen Welt in das Museum: Die vitruvianische Mühle und die Rollmühle für die Gerste, das Schöpfrad zur Speisung der Bewässerungskanäle, den hydraulischen Hammer des Eisenschmiedes und des Schlossers, die Venezianersäge – große Flaschenschiffe, die wie durch Zauberhand im Museum wieder aufgebaut werden. Daneben sammelt er Drehbänke, Destillierapparate, Keltern, Öfen, Beschlagställe, Boote, Bienenstöcke, Truhen, Butterfässer, Tore, Webstühle...

Trotz des alles umfassenden Charakters der Sammlung erweist sich die allgemeine Ausrichtung des Museums als streng analytisch; eine Ausrichtung, wie sie bereits programmatisch in den Titeln einiger grundlegender Abhandlungen von Šebesta selbst anklingt: der Weg der Almen, der Weg des Holzes, der Weg der Wolle, der Weg der Mühlen, der Weg des Kupfers... Es ist der Versuch, im großen Sammelsurium der überlieferten bäuerlichen Welt einige klar definierte technologische Prozeduren auszumachen, die als „geschlossene Kreisläufe“ bezeichnet werden, und sie im Museum der Reihe nach darzustellen. Dabei werden Werkzeuge und handwerkliche Erzeugnisse in derselben Ordnung aufgestellt, in der sie innerhalb einer bestimmten technologischen Kulturfolge erscheinen. Und so entfaltet sich also in den Ausstellungsräumen museographisch der Kreislauf des Getreides, der Wolle, der Milch, der Metalle, des Holzes...

Diese Themen sind ihrerseits in einer eher unbewussten, aber rationalen Hierarchie organisiert, die sich eng an die strukturellen Gegebenheiten des Gebäudes anlehnt: die Landwirtschaft im Erdgeschoss, das Handwerk – Eisen-, Kupfer-, Holzverarbeitung, Weberei, Töpferei – in den Zwischengeschossen, die Gesellschaftlichkeit im obersten Stockwerk. Der Aufbau ähnelt somit einer aufsteigenden Helix, einer Art DNA der Erinnerung, die sich dreimal um den großen trapezförmigen Hof windet. Vom höchsten Punkt steigt man dann – wie in jeder Inszenierung, die etwas auf sich hält – über eine kurze Treppe wieder zum Kreuzgang hinab, ohne den Rundgang in umgekehrter Richtung zu wiederholen.

Elementar, einfach und dauerhaft sind die Regeln der Museographie Šebestas: Lineare Darstellung der Themenbereiche, wobei die Gegenstände in der jeweiligen Anordnung erscheinen, die sie in diesem oder jenem Funktionsablauf einnehmen, wenn möglich zerlegt in die jeweiligen Zwischenstadien der Verarbeitung. Sparsame erklärende Texte, ein paar visuelle Verweise auf historische Darstellungen:

Die historische Stätte. An der Nordgrenze des Trentino entlang dem Lauf der Etsch, unweit der etwas weiter nördlich gelegenen „Salurner Klause“, die seit jeher die emblematische Sprachgrenze Italiens bildet, hat das Museum von Anfang an seinen Sitz an einer historischen Stätte, dank einer glücklichen Fügung. Diese wollte es, dass es vor gut dreißig Jahren



im monumentalen Komplex des Festungsklosters von San Michele untergebracht wurde, jener am Fluss gelegenen Ortschaft, die von den deutschsprachigen Nachbarn, halb im Scherz, Welschmichl genannt wird.

Die ganze Geschichte des Klosters

scheint übrigens auf ein Netzwerk von Beziehungen mit anderen Gebieten in der Region und in Europa hinzudeuten, das die zeitgenössische Geopolitik zum Großteil verwischt hat. Der Überlieferung nach wurde das Kloster, das am einstmaligen Zusammenfluss von Etsch und Noce

Das Museum ist kein Buch, dessen herausgerissene Blätter an die Wände dieses oder jenes historischen Gebäudes geheftet werden, und die ausgestellten Gegenstände sind keine dreidimensionalen staubigen Illustrationen dieses Buches. Das Museum ist vielmehr eine Art *Theater der Erinnerung*, wo wieder das Gefühl einer Beziehung zu den Gegenständen hergestellt werden soll, die nachweisbar mehr oder weniger uns alle betreffen und die sonst, nämlich ohne Museum, im allgemeinen Bewusstsein aufhören zu existieren.

Mit diesen methodologischen Voraussetzungen, die aus einem Konglomerat verschiedener Erfahrungen hervorgegangen sind, und zwar jener des Werklehrers, des wissenschaftlichen Dokumentaristen, des freiwilligen Aussiedlers im Fersental, machte sich der Böhme Šebesta an die Eroberung eines *genius loci*, der ungreifbar und vielgestaltig, schweigsam und hartnäckig, einfallsreich und streng ist, so wie der trentinische...

Trentino, das italienische Tirol. Als einzige Region Italiens, die sich mit dem Namen schmückt, der gewöhnlich den Bezirk der Hauptstadt bezeichnet, erlangt das „Trentino“ seine heutige Benennung im Zuge der großen nationalen Forderungen des neunzehnten und zwanzigsten Jahrhunderts; diese hatten das Ziel, seinen italienischen Charakter im größeren Rahmen des historischen Tirol klar festzulegen.



Und zwar bezeichnet der Begriff „Trentino“ mit wechselndem Geschick seit etwas mehr als zwei Jahrhunderten den südlichen und nahezu ausschließlich italienischen Teil der umfassenderen und älteren geopolitischen Einheit Tirol. Von den verschiedenen Ausdrücken, mit denen im komplexen institutionellen Gefüge des Habsburgerreiches dieses Territorium bezeichnet wurde – südliches Tirol, Südtirol, Italienisch-Tirol oder Welschtirol – sagte dieser den Italienern bei weitem am meisten zu.

in der Talsohle liegt, einem Vorpoten des darüber aufragenden Schlosses Königsberg gleich, von den Grafen von Eppan den Augustinern des berühmten Klosters Neustift bei Brixen geschenkt, und zwar zur Einlösung eines Gelübdes. Von den Grafen von Eppan stammt auch das vertraute Wappenbild der Propstei, das noch heute das Wappen der Gemein-

Bekanntlich wurden die nationalen Forderungen der Italiener in Tirol voll und ganz erfüllt, als sich das Habsburgerreich am Ende des Ersten Weltkrieges unversehens auflöste und zwei Drittel des alten Tirol, von Ala bis zur Wasserscheide des Brenners, an das Königreich Italien fielen. So kippte nun als Ergebnis des Weltkrieges mit einem Schlag das Gleichgewicht der nationalen Komponenten der Region um: Die bisherige Minderheit der Italiener wurde zur hegemonischen Mehrheit, während die deutschen Tiroler unvermittelt zur Minderheit wurden. Gleich danach tauchte das Problem auf, wie man die gerade annektierte Region benennen sollte: Das der nationalistischen Rhetorik des Augenblicks nicht genehme „Tirol“ war von vornherein aus-

geschlossen, „Trentino“ allein erschien unangemessen und die alte napoleonische Benennung „Alto Adige“ völlig abstrus. Und der Name „Venezia Tridentina“, der die Region von Amts wegen der venetischen Geschichte und Kulturgemeinschaft einverleiben wollte, stellte sich für die Trentiner selbst als unhistorisch und beleidigend dar. Mit der Zeit entschied man sich für eine Kompromisslösung, und zwar für die Doppelbenennung „Trentino - Alto Adige“, die dann unter Befolgung der Vorschriften zur Zweisprachigkeit zu „Trentino - Alto Adige / Südtirol“ erweitert wurde. In diesem Rahmen bezeichnet „Alto Adige“ die nördliche Provinz, nämlich jene von Bozen, in der die deutsche Bevölkerung durchweg die Mehrheit darstellt, und „Trentino“ die südliche, jene von Trient, die von der Sprache und Kultur her fast zur Gänze italienisch ist. Diese ethnische und sprachliche Verschiedenheit trat mit der neuen politisch-institutionellen Ordnung, die 1972 durch die Schaffung der beiden getrennten, autonomen Provinzen sanktioniert wurde, und der daraus folgenden Einschränkung der Befugnisse der Region immer deutlicher und schärfer zutage. Und zwar im Rahmen eines Gesamtprojekts, das darauf ausgerichtet ist, die jeweiligen kulturellen Besonderheiten der beiden Unterregionen immer stärker herauszuarbeiten, wobei auch unser Museum aufgrund seiner Natur von Anfang an dazu berufen ist, sich planmäßig daran zu beteiligen.

Territorium und Ansiedlung. Das Territorium des Trentino kann in seiner Gesamtheit als unübersichtliches Nebeneinander von Tälern dargestellt werden, die nicht immer zusammenlaufen, da sie zumindest vier verschiedenen Einzugsgebieten zuströmen: Jenem der Etsch im Zentrum, dem bedeutendsten, das die Flüsse Noce, Avisio, Fersina und Leno aufnimmt, jenem des Chiese und des Sarca gegen Westen und jenem des Brenta gegen Osten.

Die gebirgige Landschaft setzt somit, wie überall im Bergland, der Entfaltung der menschlichen Ansiedlung und der landwirtschaftlichen Tätigkeit klare Grenzen: Diese wird durch die Neigung des Geländes, durch Höhe, Klima, Kargheit der Böden und den schwierigen Zugang zu den Grundstücken eingeschränkt. Diese Beschränkungen werden nur zum Teil kompensiert durch die günstige Sonneneinstrahlung, die in einem sehr begrenzten geographischen Raum abwechslungsreiche Mikroklimas und verschiedene ökologische Nischen ermöglicht, durch die reichliche Verfügbarkeit von Wasser sowie nicht zuletzt durch die Tatsache, dass die Landschaft selbst relativ intakt ist und einigermaßen gut geschützt werden kann.

In der Tat scheint das Territorium, in Anbetracht der objektiven orographischen Grenzen, seit uralten Zeiten ziemlich dicht besiedelt und traditionsgemäß für ein System geschaffen, das Getreidebau, besonnenen Umgang mit den Waldressourcen sowie Schaf- und Rinderzucht vereinigt: das so genannte *land-, forst- und weide-*

de San Michele zielt: Derselbe Halbmond und Halbstern, auf die wir in verschiedenen Abwandlungen da und dort stoßen, wenn wir von der aufgelösten Gemeinde

Gries vor den Toren

Bozens entlang

der bekannten

„Weinstraße“ nach

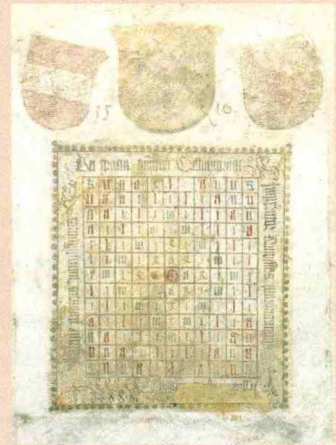
San Michele wandern,

und zwar in Eppean selbst, in Tramin, in Kurtinig...

Das früheste Dokument berichtet von einer Konsekration, die 1145, und zwar am 29. September, dem Festtag des Erzengels Michael, vom Bischof von Trient Altemanno für die Augustiner-Chorherren vorgenommen wurde. Dieser Orden, der gerade in jenen Jahren im Begriff war, sich über ganz Mitteleuropa auszubreiten, war auf ein neues, elitäres Mönchtum ausgerichtet: Schwarzer Habit, intransigent und hoch gebildet. Ungefähr 650 Jahre lang erledigte dieses mächtige Kloster, in dem übrigens höchstens an die fünfzehn Chorherren lebten, die Seelsorge und die Einziehung des Zehnten in einer bestimmten Anzahl von angeschlossenen Kirchen auf dem dahinter lie-



genden Hügelland von Giovo bis Faedo und entlang der gesamten Etschniederung von Lavis bis Margreid. Gleichzeitig übte es jahrhundertealte, konkrete eigene Vorrechte als Grundbesitzer aus, indem es Höfe und Grundstücke verwaltete, die da und dort verstreut waren, weit über den unmittelbaren Verwaltungsbezirk hinaus bis ins Val di Sole (Sulzberg) und ins Passeiertal. Der monumentale Klosterbau erhielt



sukzessive in verschiedenen Phasen sein heutiges Erscheinungsbild. Ein eigenartiges Kreuzworträtsel in Freskomalerei im Hof ist dem (fünftägigen) Besuch Maximilians I. von Habs-

wirtschaftlichen System. In dieses System ist übrigens seit mindestens zwei Jahrhunderten eine Migrationswirtschaft integriert, die darin besteht, dass ein Großteil der tauglichen Männer saisonweise aus den Tälern wegzieht, um anderswo ihr Handwerk auszuüben: Es handelt sich um Holzfäller, Sägewerker, Scherenschleifer, Kesselschmiede, Maler, Verkäufer von Druckerzeugnissen und Kurzwaren... Die Gepflogenheit einer zyklischen Emigration, die mit der Zeit die definitive Auswanderung nach Nord- und Südamerika gegen Ende des neunzehnten Jahrhunderts in Gang setzen würde. Dort erkennen sich die Nachkommen der ersten Emigranten aus dem Trentino, die überhaupt noch nichts von den kommenden Katastrophen ahnten, noch heute spontan in den Wappen des alten Tirol wieder...

Abgesehen von den Bezeichnungen, unter dem Gesichtspunkt der Humangeographie und Ethnographie liegt der insgesamt italienische Charakter des Landes, mit Ausnahme einiger besonderer, genau definierter Fälle, überall ziemlich klar auf der Hand, wenn wir nicht nur die italienische Sprache und die lokalen italienisch-romanischen Mundarten betrachten, sondern auch die Siedlungsform, die Rechtsgewohnheiten, das System der Gepflogenheiten und Bräuche. All das unterscheidet es eindeutig von den entsprechenden Gegebenheiten im angrenzenden Südtirol, beiderseits einer „verborgenen Grenze“, die zwei benachbarte, aber in den strukturellen Grundsätzen und Grundlagen sehr verschiedene Agrargesellschaften trennt.

Unter diesem Gesichtspunkt scheint für das Trentino in seiner Gesamtheit die so genannte „italische“ Ordnung der ländlichen Siedlung kennzeichnend zu sein: Dabei stehen die Häuser eng beieinander und schmiegen sich auch Mauer an Mauer, um so die klassische mikrourbane Struktur des „Dorfes“ zu bilden, während das landwirtschaftliche Anwesen, das so genannte „Gehöft“, das ebenfalls mehr oder weniger häufig fast überall anzutreffen ist, alles in allem nur eine untergeordnete Rolle spielt. Somit haben wir die typische Struktur des trentinischen Bauernhauses gegeben, das „italische Einheitshaus“, das unter einem einzigen Dach die einander überlagernden Wirtschafts- und Wohnräume des Bauern beherbergt. Allerdings, schreibt Giuseppe Barbieri, „sind durch die Konzentration der Häuser in Agglomerationen, auch wenn diese sehr klein sind, die Möglichkeiten für die freie Entfaltung der strukturellen Eigenarten des Hauses begrenzt; es muss sich notgedrungen nach den Problemen richten – räumliche Gegebenheiten, Ausrichtung, Wechselbeziehungen zwischen Gebäuden –, die das Dorf als solches mit sich bringt. Insbesondere dann, wenn es sich, was im Trentino häufig der Fall ist, um enge Agglomerationen handelt, mit dicht aneinander gedrängten und in die Höhe gebauten Konstruktionen, mit wenig Platz für gemeinsame Straßen und Höfe: Als ob das Dorf selbst, mehr noch als das Haus, die Bewohner und die Tiere beschützen wollte. So beein-

druckt, zumindest in der ältesten Siedlung, die noch weitgehend erhalten ist, die Gesamtarchitektur des ländlichen Dorfes und nicht die des einzelnen Hauses, das sich an die anderen schmiegt, sich mit diesen vermischt, mit ihnen verschmilzt.“

Rings um das Dorf liegen die Felder, die zum bescheidenen privaten Grundbesitz der Bewohner gehören und für den Anbau von Futterpflanzen bestimmt sind. Heute wird darauf vorwiegend Wein und Obst angebaut, früher waren sie aber auch für den Getreideanbau vorgesehen. Diese Grundstücke, die in kleine Felder unterteilt und für die Wechselwirtschaft bestimmt sind, werden langsam erodiert und bei jeder Erbfolge neu aufgeteilt, und zwar gemäß einem Prinzip, das ebenfalls der ganzen italienischen bäuerlichen Welt gemein ist und wonach die Kinder das gleiche Anrecht auf den Besitz der Eltern haben (zumindest die männlichen, die weiblichen werden auf andere Weise entschädigt).

Auf der eigentlichen kulturellen Ebene zeigt dieses auf einen Mittelpunkt ausgerichtete Szenarium, das auf der Zusammenballung des Dorfes beruht, einige interessante Auswirkungen. Typisch für das traditionelle bäuerliche Leben im Trentino sind (waren...) nämlich die wiederkehrenden Momente der Gesellschaftlichkeit im kleinen Bereich, zum Beispiel die *filò* (Spinnrunde: Abendliche Unterhaltung zwischen Nachbarn in geselliger Runde, während die Frauen spinnen) im Herbst und Winter in den Ställen oder Stuben, der Brauch des Austausches von saisonalen Arbeitsleistungen zwischen Dorfbewohnern im Rahmen der verwandtschaftlichen Beziehungen und Verpflichtungen, oder die Sozialisation mittels Altersklassen oder Musterungsjahrgängen – die *coscriti* (Wehrpflichtige) –, die dauerhafte Gesellungsnetzwerke bilden und damit eine Alternative zum System der Verwandtschaftsbeziehungen darstellen.

Ähnliche Überlegungen kann man im Hinblick auf die gesamten Gepflogenheiten anstellen, die sich im ländlichen kulturellen Umkreis in Bezug auf die Umwelt entwickeln, auf die großen, ungeteilten Ausdehnungen der Berge, die gewöhnlich das Dorf umgeben. Außer- und oberhalb des Gürtels der privaten Felder gibt es nämlich die Wälder, zunächst die Nieder- und dann die Hochwälder. Diese waren meist Gemein-, Genossenschafts- oder Domanialeigentum, bisweilen ein direktes Erbe der alten Gerichtsbarkeit der *Regole* (Riegelordnung), die den Gemeinschaften breite Streifen ungeteilten Landes zuteilte. Diese Wälder werden noch immer von eigenen Körperschaften mit kollektivem, wenn auch nicht immer ausgesprochen öffentlichem Charakter nach den umsichtigen Grundsätzen der Forstwissenschaft verwaltet. Sie erlauben es unter anderem, auch heute noch einem Großteil der ansässigen Bevölkerung jährlich kostenlos eine bestimmte Menge Brennholz zuzuteilen. Oberhalb der Wälder liegen die Weiden mit den Almen, auch diese überwiegend Gemein-

burg gewidmet, der Hauptfigur der europäischen Szene jener Zeit. Seinen Namen (MAXIMILIANUS) kann man, ausgehend vom zentralen Buchstaben „M“, nicht weniger als 143 Mal lesen. Das Fresko trägt das Datum 1516: Zu jener Zeit sah die Prälatenresidenz mit ihren eleganten Renaissance-Bogengängen sicherlich bereits ähnlich aus wie heute. Aus späterer Zeit, etwa dem siebzehnten-achtzehnten Jahrhundert, stammen die Erzpriesterkirche mit der prächtigen Barockfassade und der Nordflügel des Klosters mit seinen massiven zylindrischen Türmen, die auch von weitem sichtbar sind. Auch heute noch kann man sich gut vorstellen, wie der große, weißliche Komplex des Klosters von Welschmichl als sicherer Bezugspunkt über der Landschaft dieser Gegend in den Himmel ragte, die sich ziemlich trostlos präsentierte, bis im neunzehnten Jahrhundert die Flussufer von Etsch und Noce reguliert (1852) und das Straßennetz hergerichtet wurde: Ein Durcheinander von Sümpfen, großen Geröllhalden und unsicheren Straßen. Ein richtiges „Sankt Michael“ also, das hier, wie auch an-

derswo an zahlreichen bedeutenden Orten Europas, als Sinnbild des zivilisatorischen Aktes des Menschen und seiner Vorherrschaft über die Elemente emporragt...

Im Herbst 1796 vertrieb jedoch ein Scharmützel am Rande des napoleonischen Einfalls in Tirol die Chorherren ein erstes Mal, und das bildete den Auftakt zur Plünderung des Klosters durch die Husaren und unmittelbar danach auch durch die Dorfbewohner, sodass von der alten Propstei, ihren Einrichtungen, den Archiven und der wertvollen Bibliothek nichts mehr übrig blieb. Wenige Jahre später, nämlich 1807, dekretierte die bayerische Regierung nach dem Ableben des letzten Propstes Giorgio Tasser ohne weiteres die Auflösung des Klosters. Dieses kam alsbald unter die treuhänderische Verwaltung des von der habsburgischen Regierung geschaffenen Religionsfonds, dessen Erträge jahrzehntelang der Universität Innsbruck zugewendet wurden.

1868 erwarb der Tiroler Landtag schließlich von Wien das gesamte Vermögen des ehemaligen Klosters und führte es einer neuen, seiner Be-

de-, Genossenschafts- oder Gemeineigentum. Die Almen, die bereits seit Jahrhunderten an kleine private Pächter für die Haltung des Viehs während des Sommers verpachtet werden, ermöglichen es, vielköpfige Herden zu halten und somit täglich große Mengen Milch zu produzieren, die notwendige Voraussetzung für das Entstehen einer regelrechten Käsekultur. Noch weiter oben erheben sich die *cròzi* (Felstürme), die richtigen Berge. Wenn sie auch praktisch unfruchtbar sind, so stellen sie doch eine Art symbolisches Kapital dar: Verehrt und gefürchtet als Schauplatz jugendlicher Initiationen, spezifisches Fundament des Zusammenhaltes der Gemeinschaft sowie ständiger Bezugspunkt für den Großteil der örtlichen politischen Abmachungen.

Dieses Schema der territorialen Gliederung in konzentrische Gürtel – Weiler in der Talsohle oder an den Hängen, Felder und Wiesen als Privateigentum, Wälder und dann Weiden als Gemeineigentum oder Gemeindebesitz, und schließlich ganz oben der Kranz der Gipfel – kommt direkt von den ursprünglichen rechtlichen Gegebenheiten der Belehnung des Landes her. Es fußt auf dem weitgehenden Verbot der Bauernsiedlung und demnach auf der Tatsache, dass ausgedehnte, ungeteilte Ländereien auf lange Zeit unangetastet geblieben sind: Ein Gefüge, das im Trentino nahezu überall vorkommt, da es dort unter dem Schutz von extrem konservativen feudalistischen Herrschaftsformen wie dem geistlichen Fürstentum und dem Habsburgerreich ein bisschen länger erhalten geblieben ist als anderswo in Italien.

Eine komplexe Ethnographie. Angesichts dieser gemeinsamen Nenner, die die Täler des Trentino in vielerlei Hinsicht direkt auf die typisch italischen Kulturreale zurückführen, an die es auf drei Seiten grenzt, gilt es eine äußerst komplexe Situation kleiner und kleinster arealer Differenzierungen zu beachten. Unter dem Gesichtspunkt des Dialekts kennzeichnet sich das Trentino nämlich als Ansammlung von örtlichen Sprachvarianten, auch sehr unterschiedlichen, die in ihren typischen Wendungen sehr wohl im Längsverlauf der großen Wassereinzugsgebiete voneinander abweichen, während sie sich den angrenzenden italienischen Regionen perfekt und mehr oder weniger nahtlos angleichen. Im Westen, in den Judikarien, finden sich beispielsweise häufig lombardische Eigenarten, während man im Süden, das Etschtal herauf bis Rovereto, auf venetische Elemente trifft, die im Osten – in der Valsugana, im Tesino, im Primiero – eigentlich eher mit den ländlichen Varianten aus der Gegend um Vicenza und Feltre übereinstimmen. So wäre denn der authentische Trentiner Dialekt, das *bòn trentin*, im Grunde auf die Hauptstadt und ihre Umgebung beschränkt. Im Norden grenzen die Trentiner Dialekte an das *Ladinische*, das in Substratspuren in den Dialekten des Nons- und Sulzbergs vorkommt und im Fassatal noch sehr le-

bendig ist; das Fassatal ist der einzige Trentiner Ausläufer der dolomitenladinischen Dialekte, die bekanntlich rund um die Sellagruppe ihre Wurzeln haben, und zwar entlang den Verläufen der vier Haupttäler, die dort zusammentreffen: neben dem Fassatal das Grödner Tal, das Gadertal und Buchenstein.

Ein Element, das die sprachlich-dialektologische Situation des Gebietes noch komplexer macht, sind die deutschsprachigen Gemeinschaften, die sich im Mittelalter angesiedelt haben: Jene der so genannten „Möcheni“ des Fersentales, die sich ab dem frühen vierzehnten Jahrhundert als Bauern angesiedelt haben, und jene des kleinen Dorfes Lusern, das zwischen der Valsugana und dem Valdastico (Astachtal) liegt. Hierbei handelt es sich um eine jüngere Siedlung, die aber von einer wahrscheinlich etwas älteren sprachlichen Gegebenheit zeugt, die mit jener der so genannten „Zimbern“ der angrenzenden Sieben Gemeinden in der Provinz Vicenza verwandt ist. Weiter östlich, und zwar vereinzelt in der Valsugana und im Primiero, finden sich in der Ortsnamengebung, in der Siedlungsform und in den Familiennamen Spuren weiterer im Mittelalter eingewanderter deutscher Völker, deren ursprüngliche Dialekte jedoch verloren gegangen sind. Deutsche Kolonien aus dem Mittelalter trifft man andererseits entlang der ganzen Alpensüdseite an, von den Walsern im Aosta und Piemont zu den Zimbern in den Provinzen Verona, Vicenza und Treviso bis hin zu den Kärntnern des Comelico und Karniens. Es fällt allerdings auf, dass im Trentino praktisch überall dort, wo es alte deutsche Kolonien gibt, die Form der Siedlung wechselt: Sie wird zu einer auf dem Bauernhof basierenden Streusiedlung. So ist es im Fersental und im daran angrenzenden Bergland von Roncegno.

Die komplexe ethnisch-sprachliche Situation dieser Region, die in Zusammenhang mit den erbitterten nationalistischen Rivalitäten, von denen ihre Geschichte während der gesamten letzten beiden Jahrzehnte geprägt war, noch verschärft wurde, war bereits Cesare Battisti (1875–1916) zur Genüge bekannt, dem bedeutenden Geographen, Politiker und glücklosen Apostel der Italianität des Trentino. Battisti war unter anderem Autor des Sprachatlas *Dialetti*, der 1915 von De Agostini in Novara erstveröffentlicht worden war und den man im Wesentlichen noch heute unverändert benutzen kann.

Der gemischte Charakter der sprachlichen Situation ist aber auch für den Ethnographen und Volkskundler nicht ohne Bedeutung: Zusammen mit dem Dialekt variieren nämlich auch die Redensarten, die Bezeichnung und Form der Gegenstände für den täglichen Gebrauch, die Ernährungsweise, die traditionelle Hausform. Je tiefer man in die alte bäuerliche Kleinwelt in den einzelnen Talschaften eindringt, jede mit ihren Bräuchen, ihren Redensarten, ihren Bezugspunkten, desto deutlicher wird, dass den von Battisti erfassten Verbreitungsgebieten des Dialekts ebenso viele klar un-



deutung entsprechenden Bestimmung zu, indem er es 1874 in eine Landwirtschaftsschule umwandelte. Unter der Leitung des Chemikers und Önologen Edmund Mach aus Mähren (1846–1901), der seine Ausbildung in Klosterneuburg bei Wien gemacht hatte, wurde die Schule zum allseits anerkannten Bollwerk einer wissenschaftlich begründeten Landwirtschaft, die stets auf der Höhe der Zeit war, sowohl unter agronomischem als auch unter sozioökonomischem Gesichtspunkt. So entstanden eine Versuchsanstalt für die Kontrolle der Samen, der Dünger und für



Dialecti. C. Battisti, *Il Trentino*, 1915, Taf. IV.



Cesare Battisti

terschiedene kulturelle Universen entsprechen.

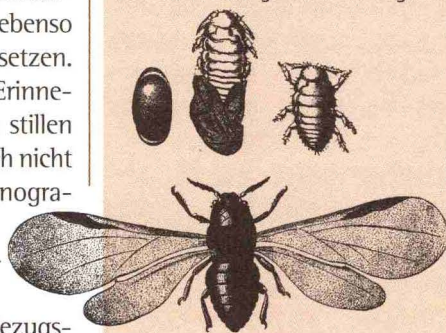
Für ein Museum der Volksbräuche des Trentino ergeben sich daraus nicht unerhebliche Schwierigkeiten, da es unmittelbar davon betroffen ist, zum Beispiel bei der Nomenklatur der grundlegenden Ackergeräte. Im Durcheinander verschiedener Begriffe kommt es nicht selten vor, dass es für ein und denselben Gegenstand stark abweichende örtliche Bezeichnungen gibt, oder dass dieselbe Bezeichnung unterschiedliche Dinge benennt. Auch können Wörter, die in diesem oder jenem Tal allgemein und weithin gebräuchlich sind, anderswo im Trentino wiederum fremd oder sogar unverständlich klingen. Dasselbe gilt für die Ernährungsweise: Hier hat erst die jüngste Mode der auf den Tourismus ausgerichteten Gastronomie verschiedene „Trentiner“ Spezialitäten, die einst ausschließlich in diesem oder jenem Tal beheimatet und anderswo völlig unbekannt waren, über das gesamte Territorium verbreitet.

Auch bei der Volkskunst kommen im Trentino ausgesprochen unterschiedliche Einflüsse zum Tragen. Im östlichen Teil finden wir allerorts, in den Häusern, an den Arbeitsgeräten, in den öffentlichen Räumen, die Zeichen eines ausgeprägten Sinnes fürs Dekorative, der stark tirolisch geprägt ist, wobei die Holzschnitzerei und insbesondere

die Holzmalerei dominieren. So haben sich im Rahmen desselben ästhetischen Empfindens in einige Fällen noch authentische Volkstrachten erhalten, die ein bestimmtes Tal kennzeichnen (Fassa, Primiero, Tesino), oder, entlang dem gesamten Tal des Avisio, gewisse Eigenarten der rituellen Selbstdarstellung, wie zum Beispiel die traditionelle Kopfbedeckung der wehrpflichtigen Jahrgänge (*coscritti*) oder die Fastnachtmaske. Dagegen finden wir auf der orographisch rechten Seite der Etsch, im westlichen Trentino, eine größere Schlichtheit bei der dekorativen Bearbeitung des Holzes, das häufig nur Schnitzereien und keine Bemalung aufweist, gemäß einer weit weniger ausgeprägten Neigung zur Figuration. Ebenso werden, je näher man dem lombardischen Raum kommt, die ganzen fröhlichen Farbtöne schwächer, entsprechend einem völlig anderen, eher abstrakten und sachlichen Empfinden.

Aus der Analyse der Formen des Bauernhauses ergibt sich ebenfalls eine Vielfalt von Modellen, Einflüssen und bevorzugten Bauformen. Das geht von den großen bäuerlichen Mehrfamilienhäusern in den Judikarien zu den Häusern im Etschtal und in der Valsugana, die sich mit ihren Balkonen die engen Räume des Dorfes streitig machen, bis zu den Häusern im Fleimstal und im Primiero, wo ganz klar das Vorbild des Einfamilienhauses zu erkennen ist: Eine breite Palette von architektonischen Bezügen und Baustilen, von unterschiedlichen Funktionsbereichen, die stets anders angeordnet und zweckbestimmt sind, die innerhalb der bäuerlichen Welt tatsächlich ebenso viele Arten des Wohnens, des Empfindens, des Lebens voraussetzen. Es sind Universen von Akzenten, Zuneigungen, ererbten Erinnerungen, von Verwandtschaften und Kameradschaften, von stillen Gewohnheiten und durchweg einfachen Sitten, die sich vielfach nicht in die malerischen Kategorien einordnen lassen, die dem Ethnographen so lieb sind, die aber dennoch innerlich erlebt und in der Gemeinschaft zutiefst mitempfunden werden, im Angesicht der hohen Berge... Es sind arbeitsame und versunkene Welten von Kleingeschichte und Alltagsbeziehungen, deren Bezugshorizont letztendlich mit dem geographischen Horizont des Tales zusammenfällt, jede mit ihren Eigenarten und ihrer Einmaligkeit. Viele verschiedene Welten namens Val di Sole (Sulzberg), Val di Non (Nonsberg), Giudicarie (Judikarien), Bleggio, Basso Sarca, Vallagarina (Lagerstal), Valsugana (Suganertal, Suganer Tal), Val dei Mòcheni (Fersental), Primiero (Primör), Tesino, Fiemme (Fleimstal), Fassa (Fassatal)... Das „Trentiner Volk“. In dieser Situation kann man sich nun fragen, welches die typischen Merkmale, die gemeinsamen Nenner jenes „Trentiner Volkes“ sind, auf das die Bezeichnung des Museums mit einer gewissen Feierlichkeit anspielt (Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina = Museum der Sitten und Bräuche des Trentiner Volkes). Bestimmt kann es in diesem Fall nicht die Ethnographie sein,

die Forschung über den Pflanzenschutz, eine Schule für die Käseherstellung (1880), ein Versuchsgelände, eine Baumschule und ein Stall. 1882 wurde mit der Herausgabe des *Almanacco agrario* (Landwirtschaftlicher Almanach) begonnen; dieses Jahrbuch für die Landwirte fand im gesamten ländlichen Trentino weiteste Verbreitung. 1883–84 beginnt



die Tätigkeit des Wanderunterrichts, der darauf ausgerichtet ist, die Kleinbauern des gesamten Etsch- und Eisacktales bis hin ins Pustertal und in den Vinschgau mit fachgerechten Anbaumethoden vertraut zu machen. Ab 1901 war die Landwirtschaftliche Lehranstalt an vorderster Front am Kampf gegen die Reblaus beteiligt. Dieses gefährliche Insekt, das bereits in ganz Europa verbrei-

tet war, zerstörte die Wurzeln der Reben. Der Kampf konnte gewonnen werden, und zwar durch Neube-
pflanzung des gesamten Reblandes der Region und, in Rekordzeit, auf amerikanischem Boden. Die Schule von San Michele wandte sich vor allem an die Söhne von Bauern mit kleinem und mittlerem Landbesitz und wurde auch von einer beträchtlichen Anzahl deutschsprachiger Schüler besucht, zumindest bis zur Entstehung gleichartiger Einrichtungen in Südtirol (Obst- und Weinbauschule Laimburg, 1962 eröffnet; heute: Fachschule für Obst-, Wein- und Gartenbau). Im Laufe der Jahre gingen aus dieser Schule die Önologen, die Führer von land- und viehwirtschaftlichen Betrieben, die Käser, die Führungskräfte der landwirtschaftlichen Genossenschaften der gesamten Region hervor; sie bilden die Grundlage einer Landwirtschaft, die sich im Laufe der Zeit bestens bewährt hat.

Und ein kurioser Zufall wollte es, dass hundert Jahre später der Böhme Šebesta das Werk vollendete, das der Mährer Edmund Mach, der erste Direktor der Landwirtschaftlichen Lehr-

die uns über einen Begriff Aufschluss gibt, der sich im Verlauf der Geschichte im Wesentlichen auf geopolitischer Ebene gebildet hat. Die Individuationsmerkmale des Trentino, die so genannte „Trentiner Identität“, sind nämlich fraglos viel eher ein Produkt der *Geschichte* als der *Geographie* oder der *Ethnographie*. Aus der Sicht der Letzteren wird sich nämlich das Trentino am Ende unweigerlich als ein Gemisch von Tälern, von verschiedenen Akzenten und Charakteren darstellen. Es sind aber vielmehr die Geschichte, die gemeinsame Erfahrung der Menschen in einem schwierigen und auch heftig umkämpften Grenzgebiet, die das Trentino geschaffen haben, es geschmiedet haben. Unter diesem Gesichtspunkt springen die gemeinsamen Nenner der lokalen Identität ins Auge, aber nicht so sehr auf dem Feld der althergebrachten Traditionen, die, genau betrachtet, denen der nacheinander angrenzenden Alpengebiete entsprechen können, ohne irgendeine auffällige Abweichung, als vielmehr auf dem benachbarten Feld der Gesellschaftlichkeit und des Gemeinsinns.

Beginnen wir also bei den konstitutiven Merkmalen, die am Anfang stehen. Hier tut sich eine fest in der bäuerlichen Tradition verwurzelte Welt auf: Noch zu Beginn der 60er-Jahre lag der Anteil der in der Landwirtschaft Beschäftigten im Trentino, abgesehen von den größeren Städten, zwischen 50% und 80%. Eine Welt, die in der guten österreichischen Schule heranwächst und die sich folglich als diszipliniert, gesinnungstreu, perfekt alphabetisiert, ja geradezu gebildet und sehr häufig des Notenlesens kundig darstellt; daneben ist sie auch noch durch und durch katechisiert, politisch gemäßigt, wirtschaftlich emanzipiert und demnach eher von Klein- und Kleinstbesitz geprägt und nicht proletarisch. Gleichzeitig aber erweist sich diese Welt (mit Ausnahme einiger kleiner deutschsprachiger Enklaven und der ladinischsprachigen „Halbinsel“) als *ganz und gar italienisch*. Obwohl sie von denselben nationalistischen Bestrebungen erfasst wird wie das restliche Italien, bleibt diese Welt zwangsläufig vom Wirbelsturm des Risorgimento verschont und verbleibt ein gutes halbes Jahrhundert länger im multinationalen Gefüge des Habsburgerreiches, das bereits einem Pulverfass gleicht, welches jederzeit hochgehen kann. In diesen Jahren schlägt das Trentino auf eigene Faust den Weg der auf katholischen Grundsätzen fußenden Zusammenarbeit auf landwirtschaftlichem Gebiet ein, und zwar mit der Gründung der Raiffeisenkassen, der ersten Genossenschaften und der Winzergenossenschaften: Jahre, in denen sich konkret, jenseits der ideologischen Verzerrungen der rivalisierenden Nationalismen, der spezifische Charakter des trentinischen Gemeinsinns herausbildet, der dem Mutterland Italien bleibende Früchte bringen sollte. Nicht zufällig war gerade der Trentiner Alcide De Gasperi (1881–1954) – wie Battisti Abgeordneter in Wien – jener Staatsmann, der den größten Anteil

an der Schaffung jenes christdemokratischen Italien hatte, das später die gefestigte soziale Harmonie dieser Täler als regelrechtes Vorbild ansah.

So mischen sich nun in das überaus dichte Netzwerk von Gemeindehoheiten habsburgischen Ursprungs (im Trentino gibt es 223 Gemeinden) und in ihre überlieferten Besitztümer und Vorrechte zwei Dinge: die Tradition der autonomistischen Bewirtschaftung des Landes sowie eine Gesellschaftlichkeit, die auf weit verbreitete Formen eines formalisierten Vereinswesens gegründet ist. Dieses ist auch heute noch vorwiegend männlich geprägt und umfasst die Freiwillige Feuerwehr, die Ortsgruppen der Jäger, die ehemaligen Alpini (Gebirgsjäger) mit dem Veteranenverein ANA, die Bergsteiger und Wanderer (SAT), die Musikkapellen (über 80), die Chöre, die Laienspielgruppen, um nur die wichtigsten zu erwähnen, die es nahezu überall gibt. Diese Fähigkeit, die Schranken einer ausgesprochen strengen, privatistischen Ethik im Gesellschaftlichen zu lockern, eingebunden in die Lebensbereiche der Dörfer und Weiler, schafft die Grundlagen für eine Basisdemokratie, die bejaht und gelebt wird, in den Führungen einer Unzahl von Freizeit-, Fürsorge- und Sportvereinen, in kirchlichen Vereinen, in den Raiffeisenkassen, in den Gemeinderäten, um dann in das komplexe Szenario der Landespolitik einzumünden.

Das ist ohne Zweifel der Nährboden, der es ermöglicht hat, im Trentino – als erster Provinz Italiens – auf beeindruckende Weise die Idee eines großen Museums der lokalen Identität zu verwirklichen, eines eigenen, authentischen Museums der Laren und Penaten, und zwar dank des Projekts von Šebesta. In derselben günstigen Zeit entstanden im Trentino im Kontext der Ausarbeitung der zu errichtenden Sonderautonomie der Provinz (1972) neue kulturelle und universitäre Einrichtungen. Es wurden wichtige Maßnahmen im Bereich der Stadt- und Raumplanung verwirklicht, eingebunden in ein umfassendes Projekt zur Erneuerung, Säkularisierung sowie zur wirtschaftlichen und sozialen Neuqualifizierung des Landes.

Ein komplexer Kulturapparat. So gelang es dem Trentino, dank der Leistung eines echten Wegbereiters wie Šebesta, sich mit erheblichem Vorsprung gegenüber der vielfach wahllosen Mode der Museen „der bäuerlichen Welt“, die nach kurzer Zeit einsetzte, mit einem großen Museum der lokalen Volksbräuche auszustatten: Ein Museum mit ausgesprochen provinziellem, das heißt überörtlichem Charakter, dem von der Bedeutung des Konzepts und dem Reichtum der Sammlungen her auch heute noch nur sehr wenige in ganz Italien gleichkommen. Unter anderem wurde das Museum mit der Verabschiedung des Gesetzes von 1972 (L.G. 1/1972) zu einer funktionellen Körperschaft der Autonomen Provinz Trient, die für die Kulturgüter volkstümlicher Natur, das heißt für die ethnographischen oder volkskundlich-anthropologischen Güter zuständig ist.

anstalt, am selben Ort und im selben Gebäude begonnen hatte...

Fernab der Paläste und Akademien von Trient und Rovereto verkörpern Volkskundemuseum und Landwirtschaftliche Lehranstalt, als authentische Heiligtümer der Kultur dieses Gebietes, gemeinsam und auf mustergültige Weise alles das, was sich in der Geschichte des Trentino abseits des Betriebes der beiden größten Städte und darüber hinaus abgespielt hat. So schrieb denn auch Aldo Gorfer treffend: „Man kann davon ausgehen, dass die ehrwürdigen Gebäude, auch wenn sich ihre Bestimmung immer wieder ändert, weiterhin wirksam eine jener zivilisatorischen und kulturellen Aufgaben erfüllen, für die sie der Bischof von Trient Altemanno Mitte des XII. Jahrhunderts geweiht hat. Darum bleibt San Michele all'Adige das tridentinische, das alpine historische Symbol der überlieferten Wirtschaft, die im Wesentlichen eine land-, forst- und weidewirtschaftliche ist, und der Volkskultur, die das wahrheitsgetreue Abbild eines Volkes ist“.

Trotz dieses institutionellen Sonderstatus bleibt das Museum gleichwohl der von Šebesta aufgeprägten Ausrichtung treu, wonach es einen konkreten und somit nicht notwendigerweise ideologischen Auftrag hat. Diesem Auftrag kommt man derzeit auf verschiedenen Stufen nach. Die erste Stufe ist die der Konservierung und Katalogisierung des Materials, mit dem Ziel, die entsprechenden Typologien, die dazugehörigen Verbreitungsgebiete und die korrekten Bezeichnungen zu bestimmen: Eine ungeheure Arbeit innerhalb eines sehr wenig erkundeten Forschungsgebietes, wenn man bedenkt, dass die letzten systematischen Studien in diesem Bereich, abgesehen von einigen Arbeiten von Šebesta selbst, die beiden klassischen Bände von Paul Scheuermeier aus dem Jahr 1943 bzw. 1956 bleiben: *Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz*. Und gerade in Zusammenhang mit Scheuermeier ist zu sagen, dass sich das Museum letzthin um die Sicherung und vollständige Veröffentlichung des Materials zur Untersuchung im Trentino verdient gemacht hat, das in Bern aufbewahrt wird; dies stellt einen wichtigen Ansatzpunkt für die zukünftige Forschung dar.

Zum anderen verfolgt das Museum eine eigene Didaktik des Konkreten, mit der es sich an die Grundschulen wendet und die dazu dient, nach den Methoden Šebestas die grundlegenden Aspekte der Metallbearbeitung, der Forstwirtschaft, der Milchverarbeitung, der Mülerei und der traditionellen Verarbeitung der Spinnfasern zu erklären. Eine spezifische Erweiterung und Fortführung dieser Art von Didaktik außerhalb der Museumsmauern, auch um diese Didaktik ständig durch Materialien, Bilder, Notizen und unmittelbare Erfahrungen zu bereichern, stellt die Überwachung und Untersuchung von ethnographisch interessanten Erscheinungen und Ereignissen dar, die das Museum auf dem gesamten Gebiet des Trentino durchführt. Die wichtigsten Punkte, die sich aus dieser Beobachtung vor Ort ergeben – Museen und kleine Sammlungen, Wasserkraftmaschinen, land-, forst- und weidewirtschaftliche Denkmäler, Bauernhäuser und anderes mehr –, werden der Öffentlichkeit jährlich in einem *Itinerario etnografico del Trentino* (Ethnographischer Streifzug durch das Trentino) vorgestellt, versehen mit einer eigenen Kartographie zur touristischen Nutzung, aber nicht allein dafür.

Schließlich gibt es die Forschungsarbeit im eigentlichen Sinne. Dabei werden Inhalte und Themenbereiche der ethnographischen, volkskundlich-anthropologischen und historisch-wirtschaftlichen Untersuchungen, die vom Museum selbst und von anderen Subjekten durchgeführt werden, in ein Ständiges Seminar für Alpine Ethnographie (Seminario Permanente di Etnografia Alpina - SPEA, 1991 gegründet) eingebracht und somit in eine vergleichende Perspektive übertragen, die den gesamten Alpenraum einschließt. Die Berichte dieses Seminars werden laufend in dem seit 1988 regelmäßig er-

scheinenden Jahrbuch des Museums *SM Annali di San Michele* veröffentlicht. Auf diese Weise ist das Museum, mit seinem Seminar, seiner Fachbibliothek sowie seiner Sammlung von Ton- und Filmdokumenten, mittlerweile zu einem regelrechten Zentrum der anthropologischen Kultur geworden, das den gesamten Alpenbogen einbezieht.

Neben der eigentlichen musealen Tätigkeit im Sinne von Bewahren, Ausstellen und Einrichten eines anschaulichen und interessanten Rundganges, der Jahr für Jahr Tausende von Besuchern anzieht, hat das Museum also im Laufe der Zeit, unter Beachtung seines statistischen Auftrags, in verschiedenen Bereichen Erfahrungen gesammelt und Tätigkeiten entwickelt, von der Herausgabe von Büchern bis zur Herstellung von Dokumentarvideos, Musikaufnahmen und (demnächst) CD-ROM. Es arbeitet systematisch und kontinuierlich mit den Universitäten Trient, Venedig, Salzburg und jener des Massachusetts zusammen. Es beteiligt sich mit einem eigenen Sonderpreis am Bergfilmfestival der Stadt Trient.

Das Museum verleiht außerdem in regelmäßiger Folge einen eigenen Internationalen Preis für die Ethnographie der Alpen, benannt nach Michelangelo Mariani, der im siebzehnten Jahrhundert eine Chronik des Trienter Konzils verfasst hat und ein Vorläufer der Ethnographie war. Er wird für außergewöhnliche Beiträge verliehen, die Kenntnisse über die Völker des Alpenbogens vermitteln. Erste Preisträger waren der namhafte Sprachwissenschaftler Giovan Battista Pellegrini aus dem Veneto, die amerikanischen Anthropologen John W. Cole und Eric R. Wolf, der slowenische Volkskundler Milko Maticetov, und natürlich Šebesta, dem das nahezu alleinige Verdienst für die ursprüngliche Konzeption des Museums zukommt, und zwar nicht nur als überaus origineller Ausstellungsparcours, sondern auch als vielseitiger und leistungsfähiger Kulturapparat dieses Gebietes.

Ein neuer illustrierter Führer. Getreu den Zielsetzungen Šebestas, der im Museum die Beziehung mit der Stofflichkeit der Gegenstände, ihren Volumen und Oberflächen, ihren ungewöhnlichen Formen auf lehrhafte Weise wieder hergestellt sehen möchte, gibt sich unser Museum seit jeher ausgesprochen kurz und bündig bei den erklärenden Texten in den Ausstellungsräumen. Mit derselben Logik haben wir im letzten Jahrzehnt versucht, uns gegen das Eindringen der Multimedia, der Television, der Elektronik zu wehren, um die Erklärung des Rundgangs einem ganz und gar konventionellen Hilfsmittel anzuvertrauen, nämlich einem Buch, einem auf Papier gedruckten illustrierten Führer.

Dieses Buch möchte somit nach fast fünfundzwanzig Jahren den ersten Führer ablösen, der eben den Titel *Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina* (1978) trug. Er war von Šebesta selbst verfasst worden und erschien zehn Jahre nach Gründung des Museums: Ein

kostbarer schmaler Band in zwei verschiedenen Ausgaben, sechs Auflagen und einer deutschen Übersetzung (*Trentiner Volkskundemuseum S. Michele all'Adige*, 1983), der beträchtlichen Anklang gefunden hat und auf allgemeines Interesse gestoßen ist, mit seinen Strichzeichnungen und der ausgesprochen wirklichkeitsnahen Sprache des Begründers – ein kleiner Klassiker seiner Gattung.

Allerdings hat sich das Museum in einem Vierteljahrhundert erheblich verändert: Die Sammlungen haben sich mehr als verdoppelt, der Rundgang wurde erweitert und umfasst derzeit insgesamt 43 Ausstellungsräume. Immer unter Beachtung der Zielsetzungen des Begründers wurden einige Installationen revidiert oder umgestaltet, neue sind dazugekommen. Im zweiten Stock zum Beispiel folgen auf den Raum mit den Trachten einige neue Räume, die der Gesellschaftlichkeit und dem Symbolischen gewidmet sind: die Festbräuche im Jahreslauf (1999), die Musik (1992), die Volksfrömmigkeit (1991), die Jagdbräuche (1993). Oder es finden sich da und dort im Rundgang einige neu arrangierte Bereiche: der Stall (1994), die Stube (*stua*) (1993), der Vorratskeller (*câneva*) (1996)...

Ein neuer Führer, der den aktuellen Stand des Ausstellungsparcours unmittelbar widerspiegelt, war also längst fällig, und zwar nicht etwa als Handbuch der Ethnographie des Trentino, sondern als einfache, durchdachte Erläuterung des Besucherrundgangs, mit seiner Logik, seinem hinlänglich bewährten Verlauf, aber auch mit seinen Lücken und gelegentlichen Widersprüchlichkeiten. Zu diesem Zweck haben wir die Beiträge der verschiedenen Fachleute gesammelt, die an der ein volles Jahrzehnt dauernden Arbeit der kritischen Revision der Abteilungen beteiligt waren, und haben sie mit den Zeichnungen und Illustrationen versehen, die nach und nach zusammengetragen wurden. In diesem Sinne steckt hinter diesem Führer, im Gegensatz zum vorhergehenden, den Šebesta im Alleingang verfasst hatte, vor allem eine beachtliche Teamarbeit.

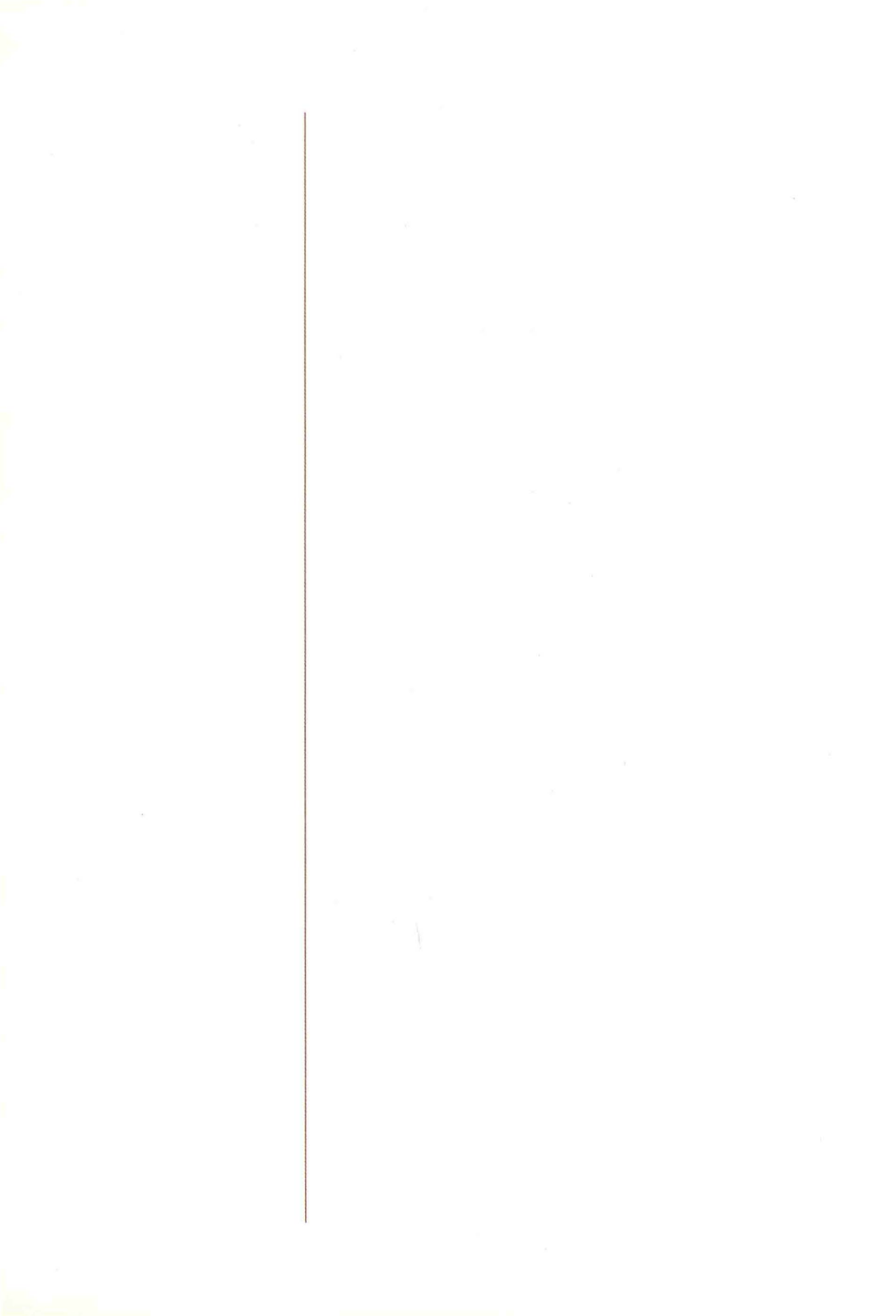
Wir hoffen somit, dass dieses Buch der ideale Begleiter für einen besinnlichen Bummel durch das alte Kloster sein möge, das ideale Andenken für Zuhause, und auch die ideale Wegzehrung zur weiteren Lektüre und Vertiefung des Themas. Mit diesem Wunsch und in der Überzeugung, dass es sich bei unserem „Museum von San Michele“, als das es von den Leuten in der Sprache des Ortes wohlwollend angenommen wurde, mit seinen Schätzen, seinen zahlreichen Sehenswürdigkeiten und vielleicht auch mit dem einen oder anderen eingewurzelten, nicht mehr zu ändernden Mangel, um etwas wirklich Einmaliges handelt, geben wir ihn zum Druck frei.

Giovanni Kezich



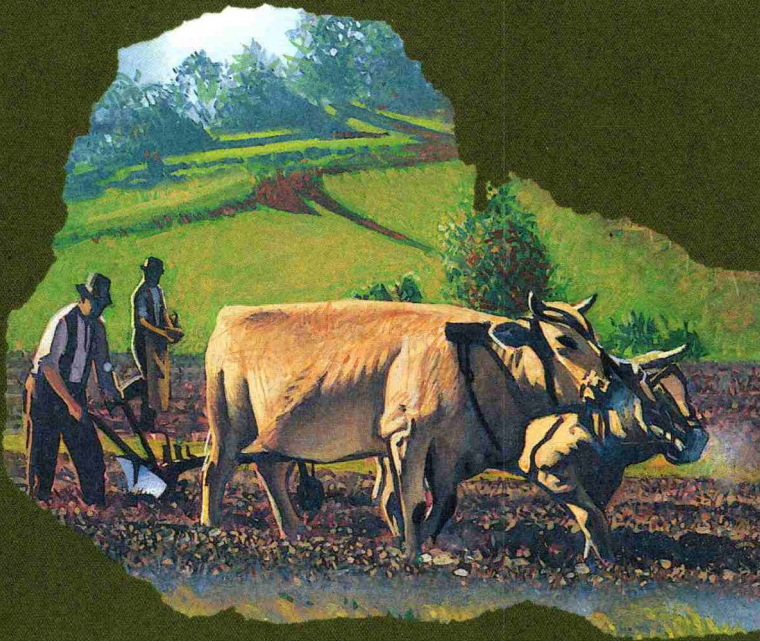
Das Museum

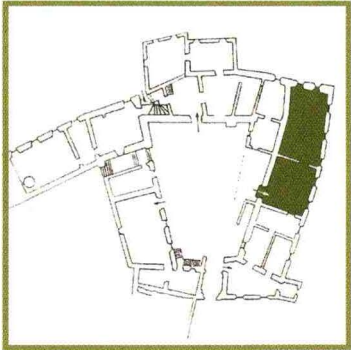




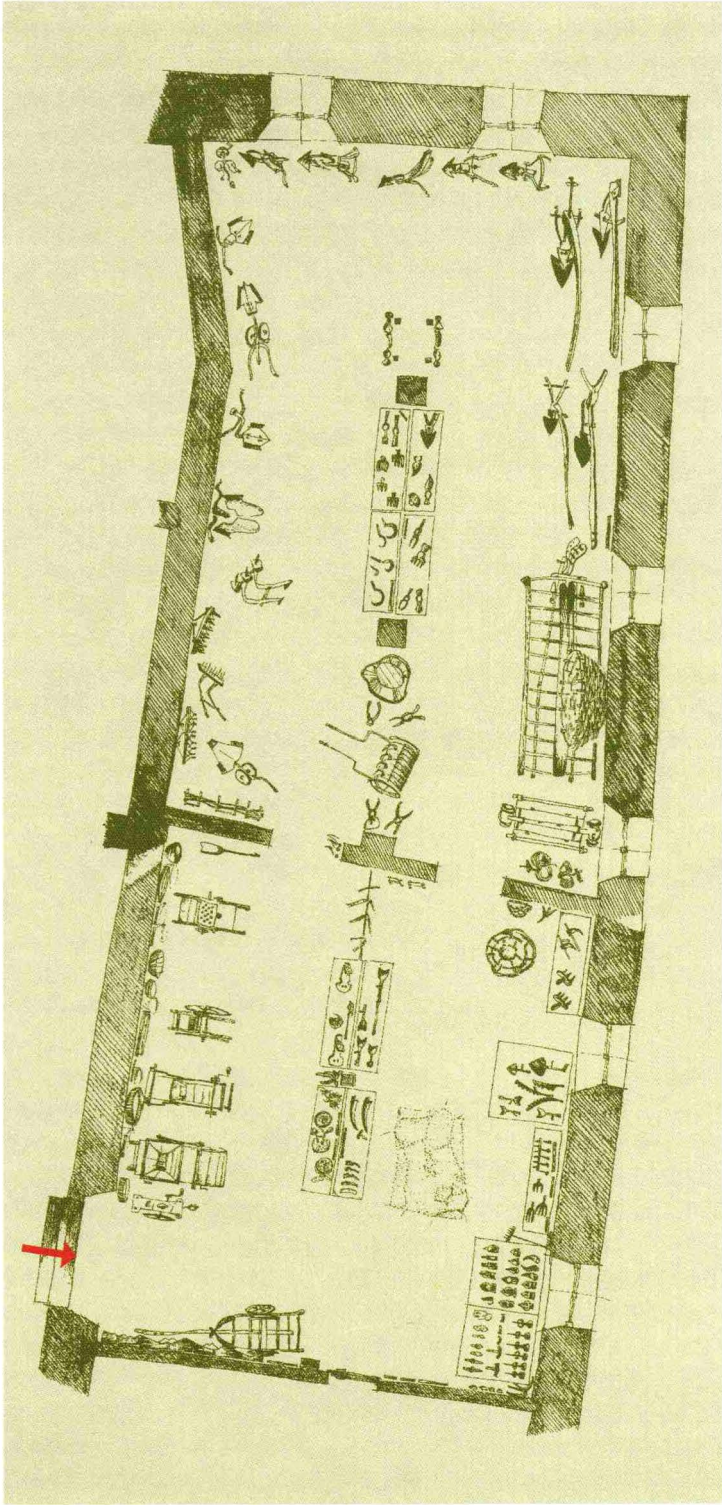
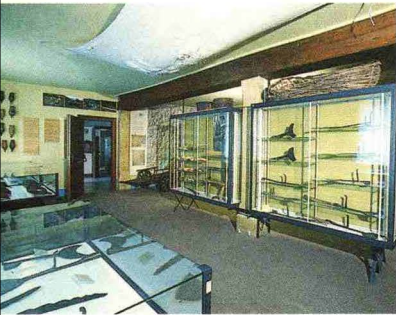


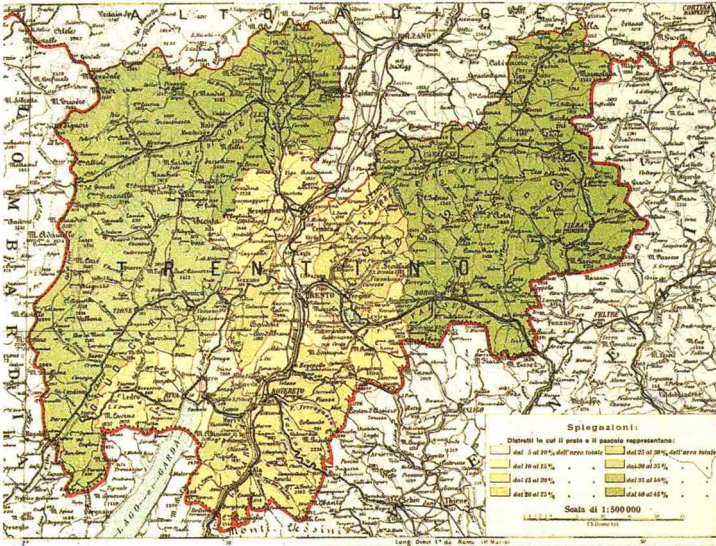
Ackerbau





Erdgeschoss



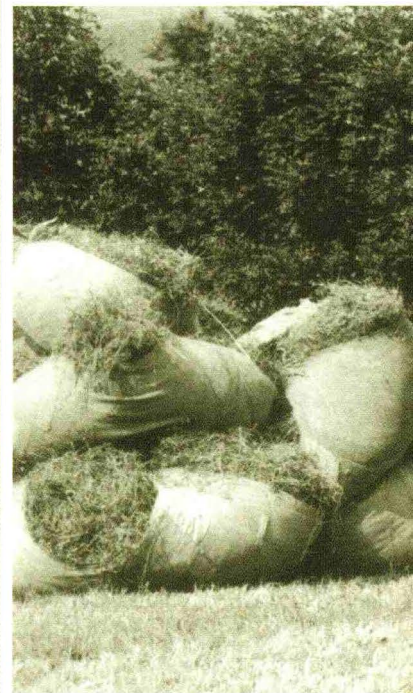


In allen alpinen Regionen führen die klimatischen Bedingungen und die Höhe, die schwierige und raue Umwelt sowie die knappe Anbaufläche zu einem ständigen Ungleichgewicht zwischen den Bedürfnissen der Bevölkerung und den natürlichen Ressourcen. Im Trentino liegen 70% des Territoriums über 1000 Meter, 21,5% zwischen 500 und 1000 Meter und gerade 8,5% unter 500 Meter Meereshöhe. Den größten Teil des fruchtbaren Bodens nehmen Wälder und Weiden ein, die von alters her das so genannte „Gemeineigentum“ der Gemeinden darstellen. Der Rest, bei dem es sich zumeist um die nahe der Ortschaften gelegenen Grundstücke handelt, ist zur Nutzung in Form von Wiesen und Saatfeldern bestimmt und in kleine und kleinste Landeinheiten unterteilt. Dennoch war es den Gemeinschaften im Trentino, wie auch andernorts in den Alpen, möglich, durch das beharrliche Betreiben von Getreideanbau und Viehzucht einen gewissen Selbstversorgungsgrad bei den Nahrungsmitteln zu erreichen: Ein Grundprinzip dieser *Subsistenzwirtschaft* war – und ist noch immer – das Weideverbot auf den besten und am leichtesten zugänglichen Grundstücken. Diese werden regelmäßig gemäht, um einen Heuvorrat für den Winter anzulegen, oder sie werden für den Getreide- oder Kartoffelanbau genutzt. In der schönen Jahreszeit wird das Vieh auf abgelegene Grundstücke getrieben, die eigens für die Weide vorgesehen sind, etwa die Almweiden, bei denen es sich in der Regel um Gemeindebesitz oder Gemeineigentum handelt. Die Kombination dieser beiden Strategien – zum einen der kleine, private Ackerbau im Tal und zum anderen die kontrollierte Nutzung großer, ungeteilter Ressourcen, nach den Regeln jener Wirtschaft, die zuweilen als *land-, forst- und alpwirtschaftliches*

Wiesen und Weiden. C. Battisti, *Das Trentino*, 1915, Karte IX.

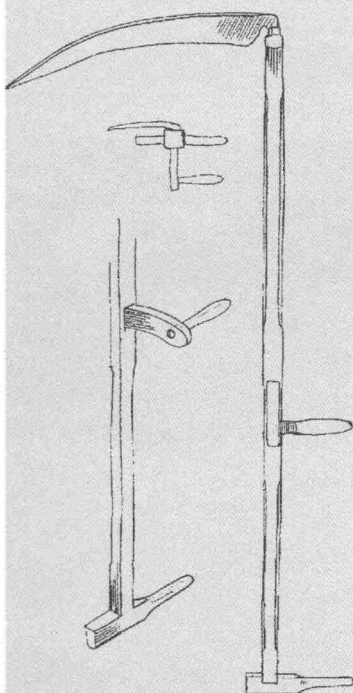


Heumähd. Levico.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 2147.



Heu in Tüchern. Croviana.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 558.

DIE SENSE



Die Sense (*falz, fauc, fèr da segàr*) besteht aus einem leicht gebogenen Stahlmesser (Blatt), das im rechten Winkel an einem langen Holzstiel (Baum) befestigt ist. Das ca. 60-90 cm lange Sensenblatt ist an der Stielseite ca. 15 cm breit und läuft auf der anderen Seite spitz zu. An der Innenseite hat es eine sehr scharfe Schneide. Der Sensenstiel ist mit Griffen (*manéte*) versehen: Jener für die rechte Hand ist abgewinkelt und in der Stielmitte angebracht, er dient zur Übertragung der Schnittkraft. Der gerade Griff am Stielende wirkt als Drehzapfen und bestimmt die Schnittrichtung. Die Sense wurde bis zum Aufkommen der Mähmaschine zum Mähen des Grases verwendet.



Dengeln des Sensenblattes.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 653.

System bezeichnet wird – hat das Überdauern zahlloser selbstbewirtschafteter kleiner Kultureinheiten ermöglicht. Dieser *bäuerliche Kleinbesitz* ist für das Trentiner Bergland typisch.

Die traditionelle Technologie der subsistenzwirtschaftlichen Familienbetriebe, die bis vor wenigen Jahrzehnten kontinuierlich weitergegeben wurde, ist ein komplexes Gefüge von mittelalterlichen und vor-modernen Werkzeugen und Gerä-

ten, mit einigen bedeutsamen Neuerungen am Ende des 19. Jahrhunderts. Es sind die Geräte für die Heuernte, für den Ackerbau sowie zum Anspannen der Zugtiere (Kühe, Ochsen und Pferde). Die im Museum ausgestellten Geräte wurden bis zu den großen Veränderungen des zwanzigsten Jahrhunderts verwendet, als die Spezialisierung der Anbaumethoden und die Mechanisierung der Landwirtschaft erfolgte. Sie sind daher in eine Zeit datierbar, die vom Ende des neunzehnten Jahrhunderts bis in die 60er-Jahre des vergangenen Jahrhunderts reicht.

Die Heuernte

Im Ausstellungsraum sehen wir die Geräte für den Schnitt, die Trocknung, den Transport und die Lagerung des Heus: Die *Sensen* mit verschiedenen Zwischenformen betreffend die Anbringung der Griffe, die *Wetzsteine* und *Kumpfe*, die *Dengelhämmer* und *Dengelstöcke*, die *Holzrechen*, die *Heureiter* oder *Heinzen*, die *Heugabeln* mit Zinken aus Holz und Eisen, die *Heumesser*, dann den *Rückentragkorb*, die *Kraxen* (Traggestelle für den Transport auf dem Rücken), das *Heutuch* und das *Heunetz*, den zweirädrigen Karren für den Transport; schließlich die *Heupresse* und den *vierrädrigen Heuwagen* mit einem Boden aus Querhölzern (*scalà, scalàr, scalader*), die *Benne* zum Ausbringen des Mistes auf den Feldern, *Lederseile* mit den dazugehörigen *Spannhölzern* oder *Bindekeilen* (*Spal*) zum Binden der Fuhren.

Die Heuernte beginnt mit dem Mähen des Grases dicht über dem Erdboden, das mit der *Sense* erfolgt. Der Mäher (*segadór*) hat stets auch *Wetzstein* und *Kumpf* bei sich sowie *Dengelhammer* und *Dengelstock*, um die Schneide zu schärfen und Scharten am Sensenblatt auszubessern. Das in *Schwaden* abgemähte Gras wird auf der Wiese ausgebreitet und gewendet, damit es gleichmäßig an der Sonne trocknet. Abends wird das teilweise getrocknete Heu wie-



Heuernte mit Tüchern. Piazzola, 1921. P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

derum zu Schwaden zusammengerechnet, damit es über Nacht nicht auskühlt und weiter trocknet. Nach dem Verdunsten des Morgentaus wird es nochmals auf der Wiese ausgebreitet und gewendet, bis es vollkommen trocken ist.

In einigen Gebieten im Osten des Trentino (Vanoi-Tal) ist es üblich, das Gras auf eigenen *Heureitern* zu trocknen.

Das Heu wird mit *Rechen* (*restèl*) und *Gabel* (*fórca*) zusammengetragen und in *Netze* (Sing. *retél*, *ré da fén*) oder *Tücher* aus Hanf (Sing. *linzöl dei cavi*, *linzöl dal fén*, *linzöl de sach*, *badza*) gebunden. Sodann wird es auf den Wagen geladen und in die Heustadel

DENGELHAMMER und DENGELSTOCK oder

DENGEL- AMBOSS



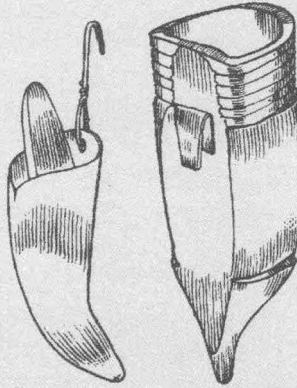
Zum Ausklopfen der Scharren am Sensenblatt benutzt der Mäher einen tragbaren Dengelstock (*pianta*, *plàntola*), der aus einem schmalen, kantigen Eisenstock und einem gewölbten Kopfteil besteht. Mit diesem Werkzeug kann er das Sensenblatt direkt auf dem Feld ausbessern. Der Dengelstock wird bis zur Rosette, die sich auf halber Höhe befindet und aus starken, spiralförmig zusammengerollten Eisenbändern besteht, in den Boden gesteckt. Diese verhindern, dass das Gerät während des Dengelns im Boden einsinkt. Die Schlagflächen des Hammers (*martèl*) sind üblicherweise flach. Der Dengelstock ist gewöhnlich 40-60 cm hoch, sodass man ihn in den Boden stecken und bequem damit arbeiten kann. Vereinzelt steckt bzw. schlägt man die Dengelstöcke in Schemel, Baumstämme, Holz- oder Steinblöcke.

WETZSTEIN



Der Wetzstein (*préda*) wird zum Wetzen des Sensenblattes während des Mähens verwendet. Er wird aus einem besonderen Sandstein hergestellt, der hervorragende Schleifqualitäten hat, wenn man ihn befeuchtet. Die längliche Form, die die Handhabung erleichtert, wird ihm mit Hilfe eines speziellen Hammers verliehen. Manchmal hat der Wetzstein einen Holzgriff, der ihn handlicher macht.

KUMPF (Wetzsteingefäß)



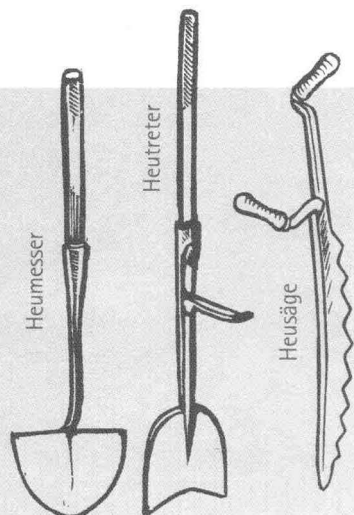
Der Kumpf (*cozàr*, *codèr*, *gugiario*) ist ein Behälter, den die Mäher am Gürtel tragen, um den Wetzstein und etwas Wasser mit sich zu führen. Wasser ist unbedingt notwendig, damit der Wetzstein seine Wirkung entfalten kann. Die Kumpfe sind gewöhnlich aus Holz gedrechselt oder sie werden aus Ochsenhörnern ge-

fertigt. Das spitze untere Ende dient dazu, den Kumpf in den Boden zu stecken. Unter den zahlreichen Gebrauchsgegenständen wird häufig der Kumpf dazu ausersehen, um mit reichen Schnitzereien verziert oder mit geometrischen Motiven sowie mit Darstellungen von Tieren und Blumen bemalt zu werden.

HEUMESSER (Heuabstechmesser)

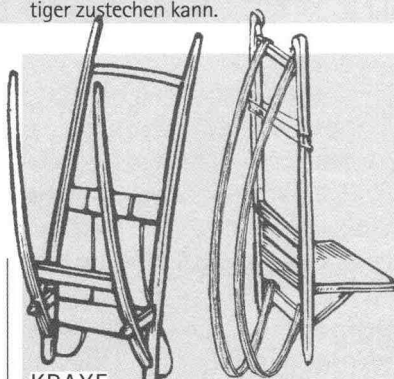
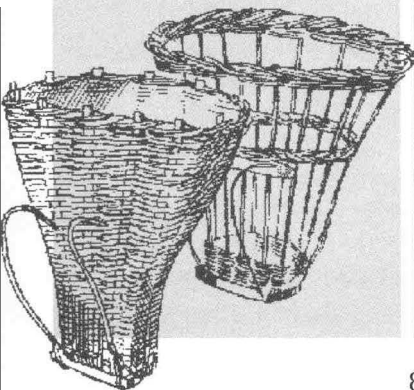
Das im Heustadel für den Winter aufgeschichtete Heu wird so stark zusammengepresst, dass es nicht mehr mit der Gabel aus dem Heustock entnommen werden kann. Daher schnitt man es gewöhnlich in der erforderlichen Menge mit dem Heumesser (*fēr dal fén, taiafén*) heraus. Hierbei handelt es sich um ein Gerät mit einem Holzgriff und einem Eisenblatt, das verschiedene For-

men aufweisen kann. Das *spatenförmige* Heumesser hat ein Spatenblatt mit scharfer Spitze und scharfen Kanten, das *halbmondförmige* (Heutreter) ein gebogenes Blatt mit halbmondartiger Scheide. Das *sägeförmige* Heumesser (Heusäge) schließlich hat ein langes Blatt mit wellenförmiger Schneide. Beim Heutreter ist zwischen Blatt und Griff ein Tritt zum Aufsetzen des Fußes angebracht, damit man kräftiger zustechen kann.



RÜCKENTRAGKORB (Ruckkorb)

Der Rückentragkorb (*dzèrlo, cestón, cargòzo*) dient dazu, landwirtschaftliche Produkte, Futter, Streu, Mist, Holz usw. auf dem Rücken zu tragen. Er besteht aus Holzleisten, die vertikal in einem festen Holzboden befestigt sind. Um dieses Gerüst sind engmaschig und horizontal Weiden- oder Haselruten geflochten. Die Riemen, mittels deren er geschultert werden kann, sind mit dem einen Ende am Boden und mit dem anderen auf halber Höhe am Gerüst befestigt. In einigen Gegenden ist auch eine leichtere Form des Rückentragkorbs mit weitmaschigem Flechtwerk verbreitet, mit dem gewöhnlich Heu getragen wird.



KRAXE
(Traggestell, Rückentrage)

Am Nonsberg und Sulzberg, im Fersental und in einigen ladinischen Gegenden verwendete man für den Trans-

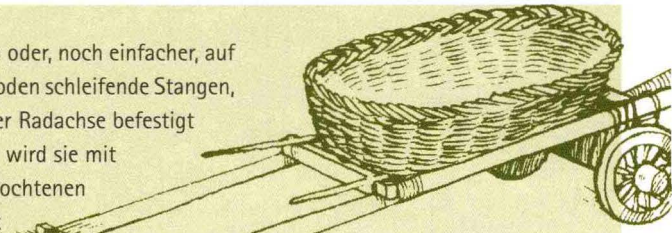
port auf dem Rücken die Kraxe (*cràdzera, crasli, craz, barcèla*), ein festes Holzgestell mit Riemen, das auf dem Rücken aufliegt. Vom unteren Ende des Gestells stehen in spitzem Winkel zwei lange, leicht gebogene Stangen vor, sodass man damit Holz oder Futter tragen konnte. Eine zweite Form ist mit einem rechtwinklig angebrachten Boden aus Holzbrettchen versehen, auf dem die Käselaibe, Butterknollen und kompakte Lasten gestapelt werden konnten. Die Kraxen wurden auch von den Wanderhändlern für den Transport ihrer Verkaufsartikel verwendet.

gebracht. Für den Transport auf dem Rücken verwendet man den Rückentragkorb und ein eigenes Traggestell aus Holz. Auf der Dauerrwiese werden normalerweise drei Schnitte in der Talsohle, zwei Schnitte auf den Hügellagen und im Bergland und nur ein Schnitt (*montesón, fén dal mónt, fé de mut*) auf über 1200 Meter durchgeführt. Das Heu der ersten Mahd (*prim fén, fén, maor*) – die je nach Höhe von Mitte Juni bis Mitte Juli erfolgt – ist nicht nur das ergiebigste, sondern aufgrund des erhöhten Anteils an Gräsern auch das strohreichste. Das Heu (Grumadt) des zweiten Schnittes (*aguèr, adegöri, ligór, dörch, còrz*) enthält mehr Nährstoffe, weil es reich an Leguminosen ist. Nur in sehr warmen Jahren ist ein dritter Schnitt, Poufl, (*besgorin, terzenin, terzöl*) auch im Bergland möglich. Zeitpunkt der Mahd, Anzahl der Schnitte sowie Ergiebigkeit und Qualität des Heus hängen von jahrhundertealten Erfahrungen und örtlichen Gepflogenheiten ab, ausgehend von der Meereshöhe sowie von

BENNE

Ein sehr gebräuchliches Gerät zum Transportieren von Mist, aber auch von Streu, Erde, Obst und anderen landwirtschaftlichen Erzeugnissen war die Benne (*bèna*), ein großer Korb aus geflochtenen Weidenruten. Die Benne kommt auf einen vierrädrigen

gen Karren oder, noch einfacher, auf zwei am Boden schleifende Stangen, die an einer Radachse befestigt sind. Dann wird sie mit einem geflochtenen Lederstrick oder mit einem Seil an den Stangen bzw. an den Quer-



balken des fahrbaren Untersatzes festgebunden.

der Fruchtbarkeit der Böden und vom jahreszeitlichen Wetterverlauf. Aus dem im Heustadel angelegten Heustock wird mit dem *Heumesser* (*Heutreter*) die erforderliche Menge Heu herausgeschnitten.

Der Getreidebau

Hier sind die Geräte für die Feldbestellung und den Getreideanbau ausgestellt: *Hacken*, *Karste* (zweizinkige Hacke) und *Jäthacken* unterschiedlicher Art. Besonders interessant ist die Sammlung von Pflügen: Traditionelle *symmetrische Pflüge* und modernere *asymmetrische Drehpflüge*. Senkrecht angeordnete *Nacken-Doppeljoche* für Rinder. Kehrplüge, *Eggen* und die *mechanische Sämaschine*. Im Schaukasten *Hackblätter* aus Metall, *Wasserhauen* und *Gabeln*, *Sicheln*. Sodann die Arbeitsgeräte für die erste Bearbeitung der geernteten Produkte: *Dreschflegel* und *Worfschaufeln*, *Siebe* und *Reitern* zum Reinigen des Korns. Eines der frühesten Beispiele einer *mechanischen Dreschmaschine* (30er-Jahre), die *Häckselmaschine* (*màchina da la paia*, *màchina da segjàr su*, *màchina da la pastùra*, *màchina dal zòt*), die *Windmühlen*, wie sie bis ins frühe zwanzigste Jahrhundert in Gebrauch waren, eine *Entkörnungsmaschine* mit Kurbel. Im Schaukasten s-förmige *Knollenschneidemaschinen* und handwerklich hergestellte, einfache *Geräte zum Entkörnen des Mais*, daneben die wichtigsten Produkte der Feldarbeit: Weizen, Gerste, Hafer, Mais, Buchweizen.

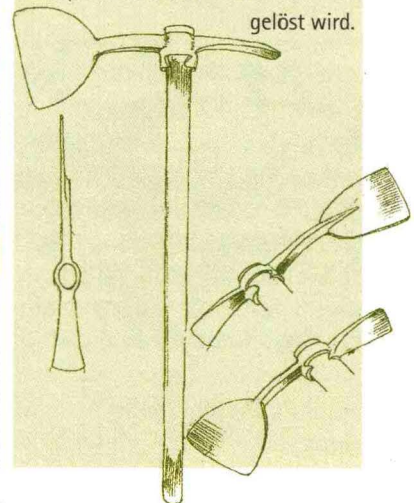
Die wichtigsten Kulturpflanzen, die auf den Feldern angebaut werden, sind *Weizen*, *Mais* und *Kartoffeln* – die beiden letzteren wurden gegen Ende des achtzehnten Jahrhunderts eingeführt –, aber auch *Gerste*, *Roggen*, *Buchweizen* und *Hafer*.

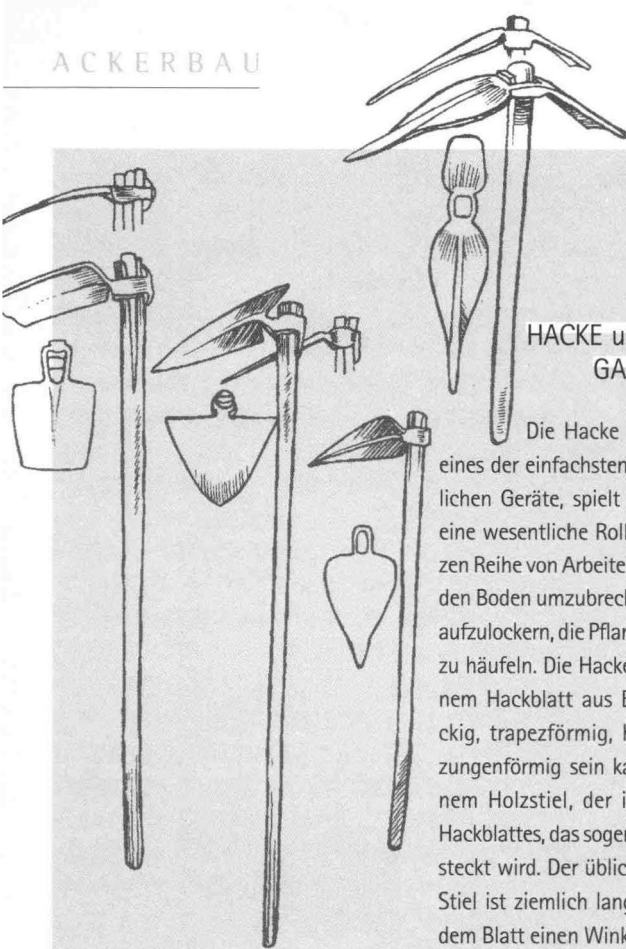
Der *Weizen* wird von alters her bis in etwa 1400 Meter Höhe angebaut. Der *Mais*, einst Hauptnahrungsmittel der ärmeren Leute, benötigt viel Wasser und wird daher hauptsächlich im Talboden und nicht oberhalb von 1000 Meter angebaut.

Auch die *Kartoffel*, die dank der Einführung hochwertiger Sorten und der Förderung durch die Behörden mit der Zeit immer beliebter wurde, ist ein unersetzliches Nahrungsmittel. Ergänzt wird der Speiseplan der Bauernfamilie durch weitere Erzeugnisse wie Hülsenfrüchte und Gemüse.

WASSERHAUE

Bei der Wasserhau (*taiaprà*, *zapa de le léc*, *zapón*, *zapacanà*) handelt es sich um eine Doppelhacke, die zum Graben der Bewässerungskanäle (Waale) in den Wiesen verwendet wird. Sie hat auf einer Seite eine senkrecht stehende, beilartige Schneide, die zum Zerschneiden der Grasnarbe dient, und auf der anderen ein schmales, kräftiges Hackblatt, ähnlich dem einer Spitzhacke, mit dem die Erde losgelöst wird.





HACKE und JÄT- oder GARTENHACKE

Die Hacke (*zapa*, *sapa*) ist eines der einfachsten landwirtschaftlichen Geräte, spielt aber gleichwohl eine wesentliche Rolle bei einer ganzen Reihe von Arbeiten: Sie dient dazu, den Boden umzubringen, das Erdreich aufzulockern, die Pflanzen zu jäten und zu häufeln. Die Hacke besteht aus einem Hackblatt aus Eisen, das dreieckig, trapezförmig, herzförmig oder zungenförmig sein kann, und aus einem Holzstiel, der in das Loch des Hackblattes, das sogenannte *Auge*, gesteckt wird. Der üblicherweise gerade Stiel ist ziemlich lang und bildet mit dem Blatt einen Winkel unter 90°. Die

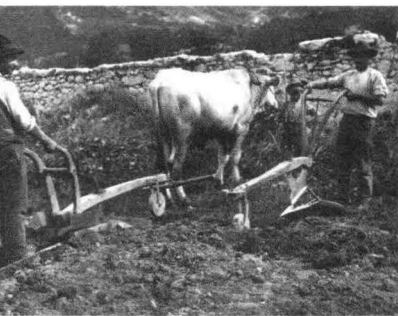
Breithacke dient zur Bearbeitung lockeren Erdreichs, für schwere Erdarbeiten und Gesteinszerkleinerungen wird die Spitzhacke verwendet. Im Trentino gibt es eine große Vielfalt von Hackenformen, je nach den örtlichen Erfordernissen: Eine gängige Form ist die typische *Doppelhacke*, die auf einer Seite mit einem spitzigen, herz- oder zungenförmigen Blatt und auf der anderen mit einem platten oder zweizinkigen Blatt versehen ist. Es gibt auch eine kleine, leichte Hacke, die Jäthacke (*sarcio*). Diese hat je nach Verwendungszweck ein einfaches Blatt oder ein Doppelblatt und dient zum Auflockern und Loslösen der Erde und zum Entfernen des Unkrauts auf den Feldern und im Garten. Ebenfalls im Garten wird auch eine kleinere Jäthacke verwendet, die einen kurzen Stiel hat und nur mit einer Hand gehalten wird (*zapin*, *zapéta*, *sarcèl*).

Im bäuerlichen Betrieb von einst war der Anbau in ein Mischkultur-Modell eingebunden: So waren auf den Feldern mit Getreide, Kartoffeln, Hülsenfrüchten und Gemüse auch Reihen von Reben oder Maulbeerbäume gepflanzt.

DAS PFLÜGEN

Im Naturzustand ist der Boden nicht geeignet, Samen aufzunehmen und keimen zu lassen, also muss er durch das *Pflügen* die richtige Feinheit und Konsistenz erhalten.

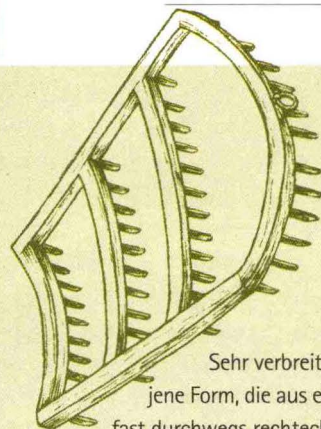
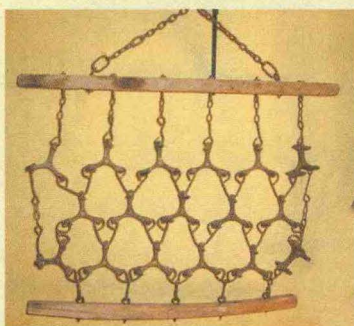
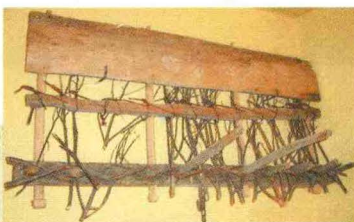
Der *Pflug* ist aus der Weiterentwicklung und Perfektionierung der *Hacke* und des *Spatens* hervorgegangen, zu deren Einsatz es der menschlichen Muskelkraft bedarf. Beim traditionellen Ackerbau wurden verschiedene Arten von Pflügen eingesetzt, die aus einem robusten Holzgestell bestehen, in das eine eiserne Pflugschar eingesetzt ist. Die älteste Form ist im östlichen Alpenraum seit der Frühgeschichte anzutreffen. Der *traditionelle Pflug*, *Hackpflug* oder *Furchenzieher*, der immer *symmetrisch* gebaut ist, lockert die Erde auf und zerbröckelt sie. Beim Ziehen der Furche teilt er das Erdreich in zwei gleiche Teile, ohne die Scholle zu wenden. Mit der ersten Mechanisierung des Ackerbaus am Ende des neunzehnten Jahr-



Symmetrischer Pflug und Drehpflug. Volano, 1921.
P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

EGGE

Die Egge (*érpech, répega, grapa*) ist ein sehr altes Gerät, das sich parallel zum Pflug entwickelt hat und wie dieser von Zugtieren gezogen wird. Sie wird verwendet, um die Erdschollen nach dem Pflügen zu zerkleinern, die Saat zuzudecken und den Mist zu verteilen. Die einfachste Art besteht aus einem breiten Reisigbündel, das an einer Querachse angebracht ist und mit einem Stein beschwert wird.



Sehr verbreitet ist jene Form, die aus einem fast durchwegs rechteckigen Rahmen besteht, der durch Querstangen mit Zinken aus Holz oder Eisen verstärkt wird. Um die einebnende Wirkung zu erhöhen, beschwert der Bauer die Egge häufig mit seinem Gewicht. Neben der traditionellen Egge aus Holz hat auch die modernere Form der Egge aus Eisen mit gelenkigem Metallrahmen weite Verbreitung gefunden.

hunderts beginnen sich die *neuen Pflüge* zu verbreiten, die *asymmetrischen* Pflüge oder *Wendepflüge*, die ein Eisengestell haben. Für den Pflug braucht es die Zugkraft der Ochsen und bisweilen auch der Kühe, Pferde oder Maultiere. Die Verbindung zwischen Rind und Pflug wird mit Deichsel und *Joch* hergestellt; das kann ein *einfaches Joch* oder ein *Doppeljoch* sein. Nach dem Pflügen weist der Boden eine unregelmäßige Oberflä-

PFLUG

Mit dem Pflug wird der Boden aufgebrochen, das Erdreich gelöst und werden Furchen gezogen. Er besteht aus folgenden Teilen:

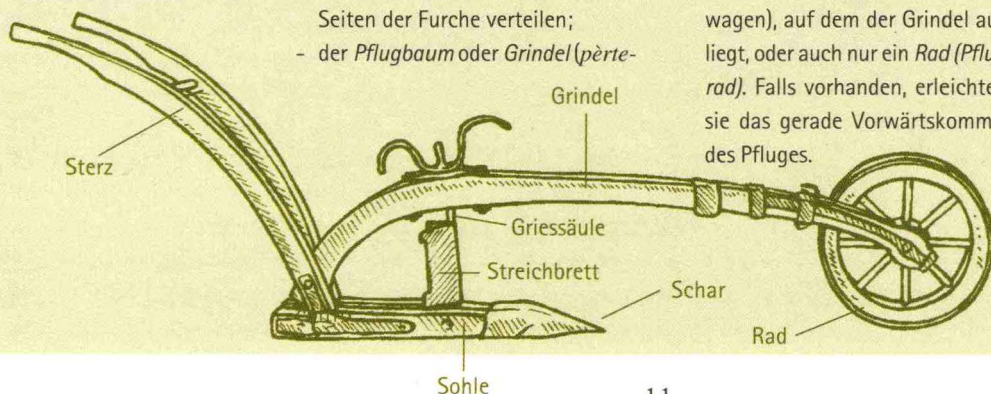
- die *Pflugsohle* oder das *Pflughaupt*, ein Rumpf aus Holz, der den wichtigsten Teil des Pfluges trägt, die Pflugschar;
- die *Pflugschar* (*versói, versór*,

gomèr); ein Eisenteil, das in den Boden eindringt und die Erde waagrecht teilt;

- das *Pflugmesser* oder *Sech* (*cortèl*), das, falls vorhanden, vor der Pflugschar sitzt und den Boden senkrecht aufreißt;
- das *Streichbrett* (*ale*), beim symmetrischen Pflug zwei Streichbretter, seitliche Verlängerungen, die die Erde aufwerfen und auf die beiden Seiten der Furche verteilen;
- der *Pflugbaum* oder *Grindel* (*pèrte-*

ga, timón), das Zugteil: die Deichsel, die den Pflug mit dem Zugtier verbindet;

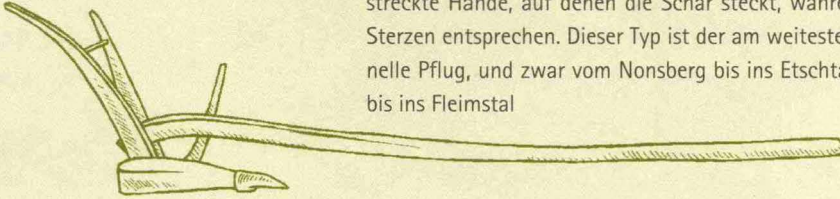
- die *Griessäule* (*profime*), ein Verbindungsbolzen zwischen Sohle und Grindel; fest oder verstellbar;
- die *Pflugsterzen*, der *Sterz* (*manéte, branche*), der paarige Griff zum Führen des Pfluges;
- die *Teile zur Führung des Pfluges*, zweirädriges *Fahrgestell* (Vorderwagen), auf dem der Grindel aufliegt, oder auch nur ein *Rad* (*Pflugrad*). Falls vorhanden, erleichtern sie das gerade Vorwärtskommen des Pfluges.



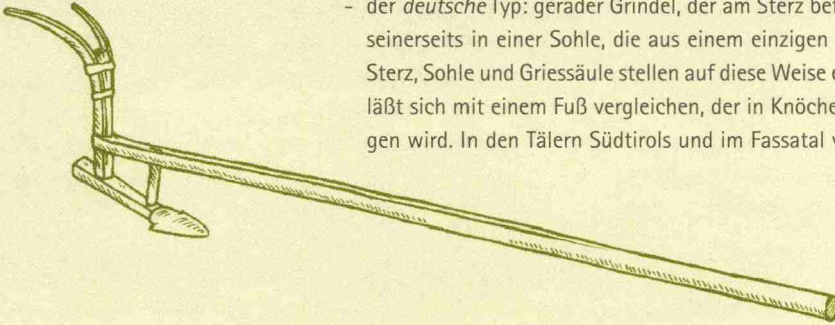
DER TRADITIONELLE PFLUG

Die im Trentino verwendeten, traditionellen Pflüge können auf folgende Grundformen zurückgeführt werden:

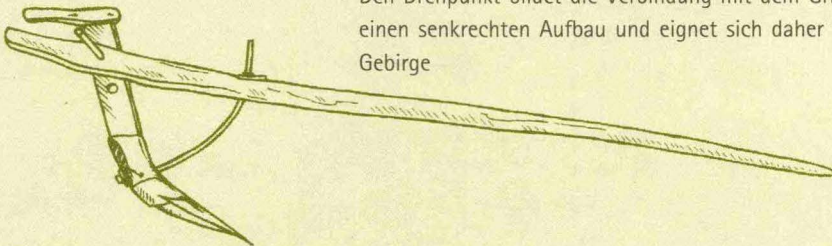
- der *ostalpine* Typ: gebogener Grindel und zweigeteilte Sohle, die praktisch in die Sterzen übergeht. Die Pflugsohle erinnert an zwei gefaltete, ausgestreckte Hände, auf denen die Schar steckt, während die Oberarme den Sterzen entsprechen. Dieser Typ ist der am weitesten verbreitete traditionelle Pflug, und zwar vom Nonsberg bis ins Etschtal, von der Vallagarina bis ins Fleimstal



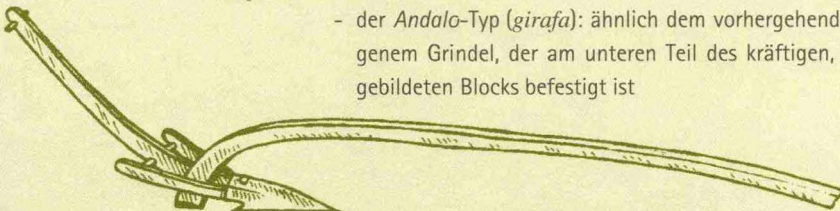
- der *deutsche* Typ: gerader Grindel, der am Sterz befestigt ist; dieser steckt seinerseits in einer Sohle, die aus einem einzigen Stück besteht. Grindel, Sterz, Sohle und Griessäule stellen auf diese Weise ein Trapez dar. Die Form läßt sich mit einem Fuß vergleichen, der in Knöchelhöhe nach vorn gezogen wird. In den Tälern Südtirols und im Fassatal verbreitet

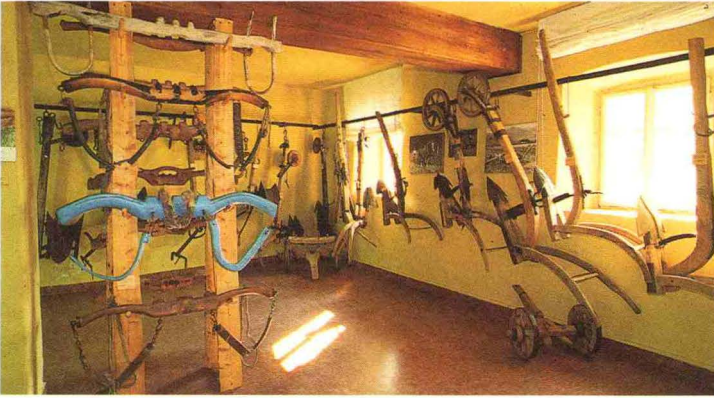


- der *Sulzberg*-Typ: Sterz und Sohle aus einem einzigen, massiven und leicht gebogenen Teil. Der Grindel ist gerade. Die Form ähnelt einem Hebel frühen Typs, dessen Kraftarm der Sterz und dessen Widerstand die Sohle bildet. Den Drehpunkt bildet die Verbindung mit dem Grindel. Dieser Pflug hat einen senkrechten Aufbau und eignet sich daher für steinige Böden im Gebirge



- der *Andalo*-Typ (*girafa*): ähnlich dem vorhergehenden, jedoch mit gebogenem Grindel, der am unteren Teil des kräftigen, von Sohle und Sterz gebildeten Blocks befestigt ist





che auf, mit Erhöhungen und Vertiefungen, die durch Erdschollen gebildet werden. Um die optimale lockere Beschaffenheit zu erreichen, die für die Keimung des Samens notwendig ist, sind weitere Arbeiten erforderlich: *Einebnung*, *Lockerung* und *Krömelung* des gepflügten Bodens. Diese Arbeiten werden von Hand mit Hacke und Karst durchgeführt oder mit einer von Tieren gezogenen *Egge*.

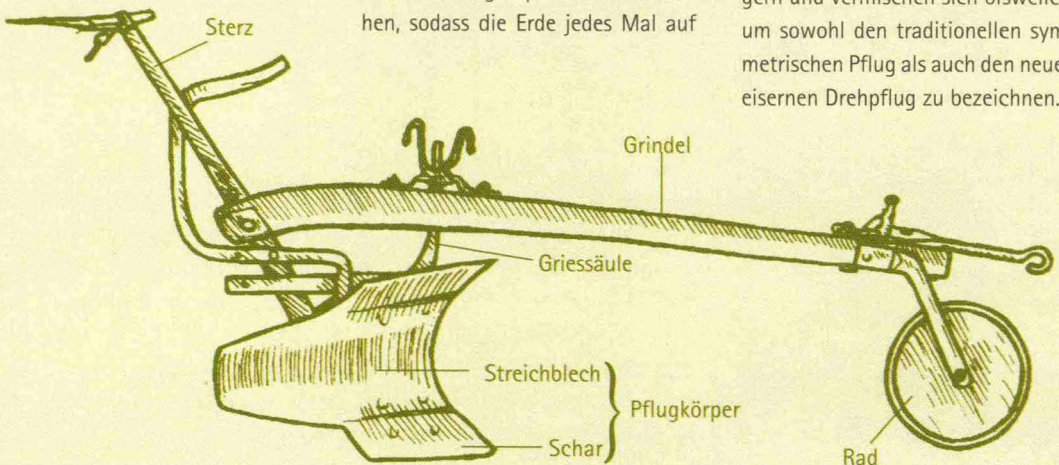
DER NEUE PFLUG

Seit dem Ende des neunzehnten Jahrhunderts verfügt die lokale Landwirtschaft über neue *Wendepflüge* aus Eisen mit *asymmetrischer* Form, die den Ackerboden nicht nur lockern, sondern auch wenden. Der Pflugkörper, der aus *Pflugschar* und einem *Streichblech* besteht, die fest

zu einem einzigen Stück verschweißt sind, wird serienmäßig hergestellt und handwerklich an hölzernen oder eisernen Gestellen montiert und angepasst. Dieser Pflugkörper aus Schar und Streichblech kann unterschiedlich groß und gewölbt, fest oder drehbar sein (*Drehpflug*). Mit dem *Drehpflug* (*voltim*, *voloréchio*, *plou de fer*) kann man am Ende einer jeden Furche den Pflugkörper um 180° drehen, sodass die Erde jedes Mal auf

die gleiche Seite geworfen wird. Die neuen Wendepflüge traten an die Seite der traditionellen symmetrischen Pflüge und ersetzten sie bei den schwereren Arbeiten wie der Rodung und dem tiefen Pflügen. In den Berggebieten allerdings wurden die alten Furchenzieher nie ganz aufgegeben, weil sie bei der Bearbeitung steiler oder terrassenförmiger Böden oder bei einigen besonderen Tätigkeiten wie Kartoffelsaat und -ernte unersetzbar sind.

Der Komplex der Mundartausdrücke für den traditionellen Pflug kann in vier Hauptformen zusammengefasst werden: Die erste, *pióf*, *piòvo*, *plèu*, *plóf*, geht auf das germanische Stammwort *Pflug* zurück. Die zweite, *cheria*, *cairia*, *caeria*, gehört dem ladinischen Raum an. Die dritte, *arà*, *arader*, gehört dem westlichen Teil des Trentino an, der an die Lombardei grenzt; die letzte schließlich, *versór*, *versói*, ist im Gebiet der Valsugana und gegen Venetien hin verbreitet. Diese Ausdrücke überlagern und vermischen sich bisweilen, um sowohl den traditionellen symmetrischen Pflug als auch den neuen eisernen Drehpflug zu bezeichnen.

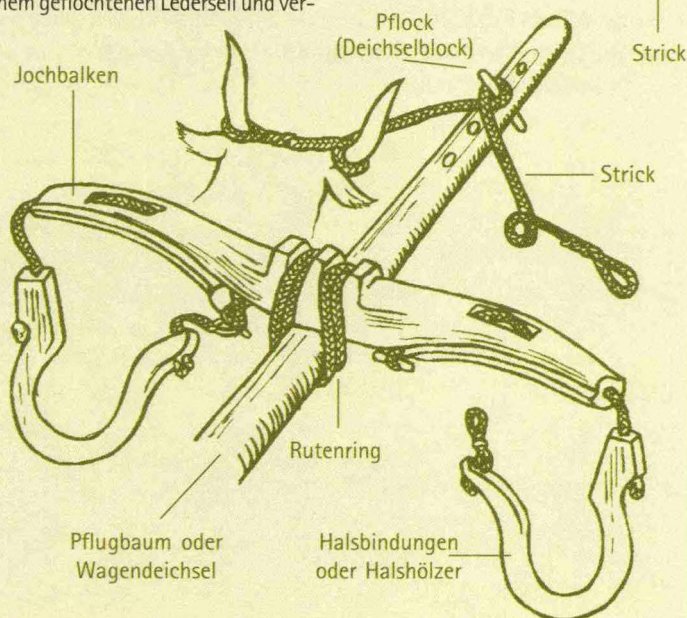


JOCH

Das Joch ist eine Vorrichtung, mit deren Hilfe die Rinder Wagen und Pflüge ziehen können. Die Zugkraft wird vom Nacken des Tieres auf das Joch übertragen. Das *Doppeljoch* (*gióf, dóg, colarina*) besteht aus dem *Jochbalken*, der verschiedene Formen aufweist, einem Paar *Halshölzer* (Halsbindung) und der Jochdeichselbindung mit üblicherweise zwei Systemen zum Festbinden: Eines erhöht die Zugkraft, das andere stellt eine Bremsvorrichtung dar. Die Verbindung mit der Wagendeichsel oder dem Pflugbaum erfolgt mit Hilfe eines Rutenringes (*véta, cònc, segióbi*), der mit einer Doppelschlaufe am Mittelteil des Joches befestigt wird. Im Allgemeinen ist das Joch ungefähr 120–140 cm lang und in der Mitte kräftiger als an den Seitenteilen, die mehr oder weniger gebogen sind. In der Mitte des Jochbalkens befinden sich Kerben oder Vertiefungen, mit denen man die Jochdeichselbindung nach rechts oder links verstellen kann, um die Kraft der beiden Tiere auszugleichen. Das Joch, das nur auf dem Nacken der Ochsen aufliegt, wird am Hals mit den *Hals-*

hölzern (*âncole, dógo-le, stèle, tavèle, sotgóla*) festgemacht. Um die Zugkraft zu erhöhen, wird das Joch vielfach mit Lederriemen (Hornzugriemen) an den Hörnern des Tieres befestigt (*cornère, tirèle, congiomblini*). Sehr häufig wird der Rückhalterriemen (*congióbla, gióncola, coréde*) verwendet. Er besteht aus zwei Lederriemen, die an einem Eisenring befestigt sind, oder aus einem geflochtenen Lederseil und ver-

bindet die Hörner mit dem Ende der Deichsel (oder des Pflugbaumes). Es handelt sich um eine *Bremsvorrichtung*, die mit einem Pflöck (*cavicèla, cavicia, bròca*) an der Deichsel fixiert wird und mit deren Hilfe das Tier den Wagen anhalten oder bei steilerem Gefälle auch bremsen kann.



Ins Joch gespannte Kühe. Romeno, 1921. P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

DIE AUSSAAT

Die Aussaat (Inf. *semenàr, semnàr, somenàr*) ist jener Vorgang, bei dem Samen und Knollen in die Erde eingebracht werden, entweder mit der Hand oder mit Hilfe eigener Sämaschinen. Zeitpunkt und Methoden der Aussaat, Samenmenge und Einheitserträge variieren von Gebiet zu Gebiet und hängen vom Verlauf der Jahreszeiten sowie von den örtlichen Traditionen ab.

Bei der herkömmlichen Aussaat mit der Hand unterscheidet man die *Breitsaat* und *Reihensaat*, je nachdem, ob der Samen breitwürfig über die ganze Oberfläche verteilt oder in parallelen, gleich weit voneinander entfernten Reihen ausgebracht wird.

Die *Breitsaat* (Inf. *semnàr a brac*) kommt beim Wintergetreide (Weizen, Gerste, Hafer, Roggen) und Buchweizen, den Futterpflanzen, Flachs und Hanf sowie bei einigen Gemüsesorten zur Anwendung. Sie ist aber bereits seit den ersten Jahrzehnten des zwanzigsten Jahrhunderts im Rückgang begriffen, als sich die ersten *Sämaschinen* durchzusetzen begannen.

Die *Reihensaat* (Inf. *semnàr a strise*) kommt bei Mais, Kartoffeln, Tabakpflanzen, Mangold, Hülsenfrüchten und anderen Gemüsesorten zur Anwendung. Man zieht schmale, parallele Saatrillen im Abstand von 50–80 Zentimetern, dies entweder mit der Hacke oder mit dem Furchenzieher, der die Erde mit Hilfe der beiden symmetrischen Flügel entlang der Furche zur Seite schiebt. Auf dem Grund der Furche werden die Samen oder Knollen in entsprechender Entfernung abgelegt. Danach wird die Furche wieder zugeschüttet und der Boden entweder mit der Egge oder mit Hacke und Harke eingeebnet. Der Samen wird so mit einigen Zentimetern lockerer und fein zerkrümelter Erde zugedeckt.

DIE FELDBESTELLUNG

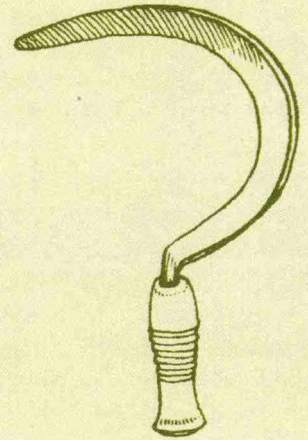
Wenn die jungen Pflanzen aufgegangen sind sowie während des gesamten Produktionskreislaufes sind zahlreiche weitere Maßnahmen erforderlich: *Eggen*, *Häufeln*, *Düngen*, *Bewässern* und die *Schädlingsbekämpfung*.

Das *Eggen* (Inf. *sarir*) wird während der ersten Wachstumsphasen der Pflanzen durchgeführt. Es besteht darin, die Erde zwischen den Zeilen an der Oberfläche zu lockern. Dabei verwendet man entweder die *Jäthacke* oder Hackgeräte, die gezogen werden, wie z.B. den *Grubber*, der aus einem Holz- oder Eisenrahmen besteht und mit kräftigen Zinken versehen ist. Auf diese Weise wird das Unkraut vertilgt und die Luft- und Wasserzirkulation in der Tiefe verbessert. Die Mais- und Kartoffelpflanzen müssen *behäufelt* (Inf. *ledràr*, *ardzarir*) werden, das heißt, sie brauchen ein Häufchen Erde an ihrer Basis, das mit der Hacke oder mit dem Häufelpflug aufgehäuft wird.

Geeignete *Bewässerungsmethoden* haben wirksam zur Steigerung der landwirtschaftlichen Erträge beigetragen. Im Trentino wird das Wasser zuweilen von den Bauern in genossenschaftlicher Form verwaltet, wie etwa im Pejo-Tal, wo Dauer und Menge der Bewässerung durch jahrhundertealte Gewohnheiten geregelt sind.

Die *Bekämpfung der Schädlinge*, und zwar der pflanzlichen (Pilze) und tierischen (Insekten), ist nur bei einigen Kulturen und in den Jahren vorgesehen, in denen die Gefahr besonders groß ist. Auch früher stand dem Bauern eine begrenzte Anzahl von Pflanzenschutz- und Insektenvertilgungsmitteln zur Verfügung, die fast immer im eigenen Betrieb aus einfachen Substanzen (Kupfer, Schwefel, Kalk, Asche) hergestellt oder durch Flüssig-Extraktion von pflanzlichen Wirkstoffen (Brennnessel, Tabak) gewonnen wurden.

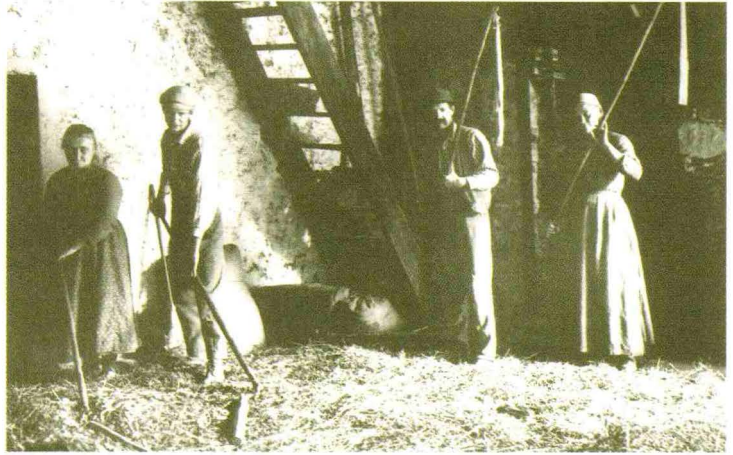
SICHEL



Die Sichel (*sésla*, *sésela*, *sièrla*, *fàlcola*) ist ein Gerät mit einer gekrümmten, schmalen Klinge, die üblicherweise 3–4 cm breit ist. Das vordere Ende läuft spitz aus, das hintere ist in einem kurzen Holzgriff verankert. Im Alpenraum ist die Klinge halbkreisförmig (anderswo ist sie halboval), ihre Länge variiert zwischen 25 und 40 cm. Die Sichel wurde zum Schneiden von Getreide oder Gras verwendet, und zwar vor allem dort, wo man mit der Sense nicht gut arbeiten kann. Sie wird mit der rechten Hand gehalten, während die linke das Halmbüschel festhält, das abgeschnitten werden soll.

DRESCHFLEGEL

Den Dreschflegel (*flér, fiavèl, fraièlo, serciàr*) benutzte man zum Herausschlagen der Getreidekörner aus den Ähren. Er ist aus zwei unterschiedlich langen Stöcken zusammengesetzt: dem längeren *Stiel* (*manech, lasta*) und dem Schlagkolben, *Klöppel, Schwengel* oder *Drischel* (*véta, vérgola, batòcel, glava, batidór*). Die beiden sind durch einen Strick oder Riemen aus Leder miteinander verbunden. Der Schlagkolben ist zylinderförmig und ähnelt einem massiven Nudelholz; er ist etwa ein Drittel oder halb so lang wie der Stiel. An einem Ende hat er ein Loch oder eine Nut, wo das Leder oder der Strick zum Festbinden durchgezogen wird. Für die Befestigung am Stiel bieten sich verschiedene Lösungen an. Er hat entweder ebenfalls ein Loch oder einen breiten Kopf wie ein Nagel, um den das Leder gewickelt wird. Er kann aber auch mit einem Eisenring versehen sein. Der Drescher schwingt den Stiel des Dreschflegels mit den Händen und schlägt das Korn aus, indem er den Schlagkolben (Schwengel) auf die Ähren niederfallen lässt.

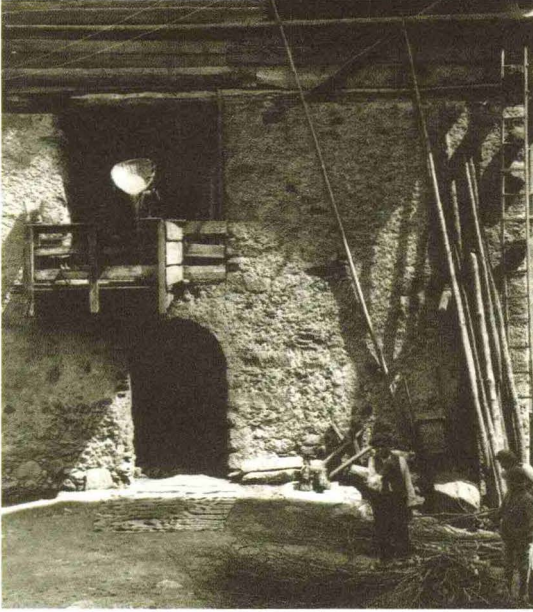


Dreschen des Buchweizens. Tuenno, 1931. P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

DIE WICHTIGSTEN KULTURPFLANZEN: ERNTE UND VERARBEITUNG

Der Weizen (*formént*)

Der richtige Zeitpunkt für den Schnitt des Weizens und des übrigen Wintergetreides ist gekommen, wenn sich die Halme gelb färben und die Körner noch nicht zu hart sind. Das reife Korn wird von Hand mit der *Sichel* geschnitten (Inf. *seslàr*) oder – dies aber gewiss nicht im Gebirge – mit der dafür vorgesehenen *Mähmaschine*. Die Arbeit mit der Sichel geht langsam voran. Die Halme werden zu kleinen *Bündeln* (Sing. *mana*) gefasst und in der gewünschten Höhe abgeschnitten, danach werde sie von einer Frau, die den Schnittern folgt, aufgehoben und zusammengetragen. Die *Garben* (Sing. *mandèla, paia*), die durch Zusammenbinden vieler Bündel entstehen, werden zu *Schobern* (*mucli de mandèle*) zusammengestellt, die für einige Tage auf dem Feld bleiben. Danach werden sie mit dem Wagen auf die Tenne im Freien oder in große überdachte Räume im Haus (im Erdgeschoss oder auf dem Dachboden) gebracht, wo sie gedroschen (Inf. *bater*) werden. Bei diesem Vorgang werden die Körner aus den Ähren herausgelöst und von ihrer Hülse, der *Spreu*, befreit. Die verbreitetste Dreschmethode ist das Ausschlagen mit dem *Dreschflegel*. In den Gegenden, wo nur wenig Getreide erzeugt wurde, schlug man gewöhnlich die Garben vor dem Dreschen gegen ein Brett, eine Bank oder eine aus den Angeln gehobene Tür (*scudiciàr, scoàr, scaüciàr, squiciàr, smaciàr*), damit die reiferen Körner herausfielen.

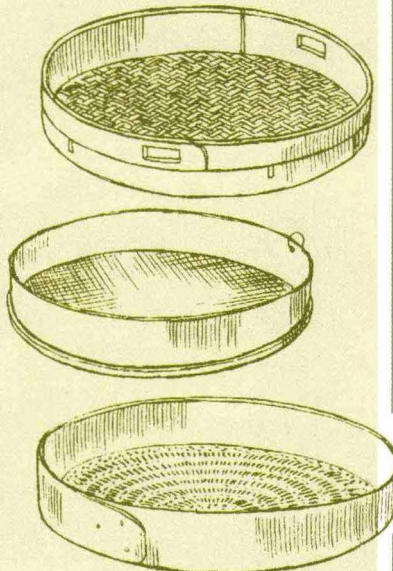


Worfeln des Weizens.
Mortaso, 1921.
P. Scheuermeier,
Il Trentino dei contadini, 1995.

Nach Abschluss des Dreschens hat man ein Gemisch von Körnern, Stroh und Spreu, aus dem durch **Sieben** das Stroh ausgesondert wird. Das Stroh bleibt im *Sieb* zurück, während Körner und Spreu durch die Maschen des Flechtwerks fallen. Anschließend wird das Korn einer weiteren Säuberung unterzogen, die man als *Worfeln* (Inf. *far nar a l'òra, oràr, soràr, trar giù a l'òra*) bezeichnet. Dieses kann auf unterschiedliche Art und Weise erfolgen, wobei man sich wiederum die Bewegung der Luft zu Nutze macht. Die einfachste Methode besteht darin, das Korn, das gereinigt werden soll, vom Dachboden oder aus einem Fenster auf ein darunter ausgebreitetes Leintuch fallen zu lassen. Beim Hinunterfallen trennen sich die schwereren Teile, die Körner, von den leichteren, den

SIEB

Das Sieb (*drac, dragiù, crivèl*) besteht aus einem Holzreifen, an dem ein Boden aus rechtwinklig geflochtenen Holzstreifen oder Ruten festgemacht ist. Es gibt auch Siebe, deren Boden aus einem Metallgitter oder aus durchlöcherntem Ziegen-, Schweins- oder Eselsleder besteht. Je nach Größe der Löcher fällt das Korn durch, während die Stroh- und Ährenreste im Sieb zurückbleiben. Oder es bleiben die vollwertigen Körner im Sieb zurück, während das Schmachtkorn, Samen von Unkräutern, Erde usw. ausgeschieden werden.



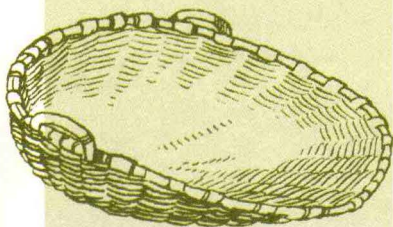
WINDMÜHLE

Die Windmühle, Windfege oder Kornfege (*molinèl, molin, molin da vènt*) besteht aus einem Holzkasten (*tambùr*), der durch einen Rahmen gestützt wird. Darauf befindet sich ein Trichter, in den das mit Pflanzenresten und fremden Körnern vermischte Getreide geschüttet wird. Im Inneren befindet sich ein leicht geneigtes Sieb mit einem netzartigen Drahtgeflecht (*grada*), das mittels einer an der Außenseite des Kastens befestigten Kurbel (*manéla*) in rüttelnde Bewegung versetzt wird. Die Kurbel treibt über ein hölzernes Zahnradgetriebe gleichzeitig auch ein Schaufelrad (*le pale*) an. Der auf diese Weise erzeugte Luftstrom bläst Spreu und Abfall aus dem Kasten, während das gereinigte Korn über eine schiefe Ebene rollt und bei einer eigenen Öffnung herauskommt. Bei einigen Modellen wird das Korn auch nach Größe sortiert.

Windmühlen. Capriana.
Inv. Nr. 154; Aldeno. Inv. Nr. 5895.



REITER



Die Reiter oder die Getreidewanne (*val, van*) ist ein aus dünnen Weidenruten geflochtener, muschelförmiger Korb, der zum Säubern kleiner Getreidemengen verwendet wurde. Er ist vorne flach und hinten erhöht und an beiden Seitenrändern mit Griffen versehen. Die Person, die das Getreide reitert (Inf. *vander*), im Allgemeinen eine Frau, ergreift den Korb mit den Händen, den erhöhten Rand zu sich gedreht, und wirft das darin befindliche Getreide in die Höhe. Bevor es zu Boden fällt, fängt sie es mit großer Geschicklichkeit wieder auf. Auf diese Weise werden Staub und Spreu vom Wind fortgetragen. Eventuell zurückgebliebene Strohreste fallen auf die guten Körner und können dann mit der Hand entfernt werden.

Maiskolben auf dem Balkon.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 2325.



Stroh- und Spreuresten, die der Wind fortträgt. Das Korn kann aber auch mit eigenen *Worfschaufeln* oder mit der *Reiter*, einem speziellen Weidenkorb, in die Luft geworfen werden. Dies geschieht auf der offenen Tenne oder an den Plätzen des Dorfes, wo der Wind am stärksten weht. Das Worfeln kann auch mit Hilfe der handbetriebenen *Windmühle* durchgeführt werden.

Danach wird das Korn auf dem Fußboden der Kornkammer, die ein großer, trockener und gut durchlüfteter Raum ist, ausgebreitet, mehrmals mit Holzschaufeln gewendet und gereitert, um die mit Schimmel behafteten Körner auszuscheiden. Es wird nach und nach zur Mühle gebracht, und zwar genau in der für den Bedarf der Bauernfamilie vorgesehenen Menge.

Nach dem Dreschen wird auch das Stroh (*paia*) - um Platz zu sparen - in Ballen gepresst und im Stadel oder in eigenen Strohschobern im Freien aufbewahrt. Letztere befinden sich in der Nähe des Stalles. Die gewonnene Menge ist etwa doppelt so groß wie die des Korns. Das Stroh wird als Streu für die Tiere verwendet oder, dem Heu beigemischt, an das Vieh verfüttert.

Der Mais, auch: Türkischer Weizen, Welschkorn, Kukuruz (*dzaldo, formentàc, sórgo*)

Der richtige Zeitpunkt für die Maisernte ist gekommen, wenn die Pflanzen und Lieschen (Hüll- oder Deckblätter) (*scartòzi, sfoiazi, scarföi, foiòle, vèste*) ganz dürr und die Körner hart sind. Das ist in den Tälern Ende Oktober, in den höheren Lagen im November der Fall. In den extremen Höhenlagen wird das optimale Reifestadium allerdings nicht immer erreicht, daher ist es notwendig, die Kolben (Sing. *panòcia, mancia, mòcola*) im Haus nachzutrocknen, indem man sie büschelweise auf dem Dachboden oder auf den Balkonen der Wohnungen aufhängt. Die mit der Hand von den Stängeln gebrochenen Kolben werden auf dem Fußboden des Dachbodens oder des Speichers zu einem Haufen aufgeschichtet. Danach werden sie *entliescht* und *entkörnt*. Das *Entlieschen* oder *Entflitschen* (Inf. *sfoiàr*) besteht im Entfernen der Deckblätter. Bei dieser Arbeit müssen alle Familienmitglieder mit Hand anlegen, vielfach helfen auch Verwandte und Nachbarn, und zwar an den langen Winterabenden, die man in der *Stube* oder im Stall verbringt. Zum *Entkörnen*, das heißt, zum Ausbrechen der Körner aus dem Maiskolben, werden kleine *Maisrebler* verwendet. Sie sind meist handwerklich hergestellt und bestehen aus einer Bank mit einem schrägen Brett, aus dem kleine Eisenstifte hervorstecken. Es werden aber auch *Entkörnungsmaschinen* eingesetzt. Auf diese Weise wird die Arbeitskapazität gesteigert und der Arbeitsaufwand verringert. Nach dem Entkörnen werden die Körner in belüfteten Räumen gelagert oder zur Mühle gebracht.

Beim Mahlen des Maises entstand das gelbe Mehl für die Polenta und die Kleie, die als Nahrung für die Familie und das Vieh Verwendung fanden. Alle Teile der Pflanze wurden jedenfalls für einen bestimmten Zweck verwendet: Die Lieschen wurden als Häcksel dem Heu beigemischt oder dienten als Material für die Streu der Rinder. Häufig wurden sie auch als Füllmaterial für Strohsäcke verwendet. Die entkörnten Maiskolben (Sing. *mócol*, *mosegòto*) wurden zerkleinert und dann als Brennmaterial, Futter oder Streu verwendet. Auch die Stängel (*strami*, *strómbi*, *panegial*, *miar*, *cana*) wurden entsprechend zerkleinert und lieferten ebenfalls eine ausgezeichnete Streu und ein leicht entflammbares Brennmaterial.

Die Kartoffel

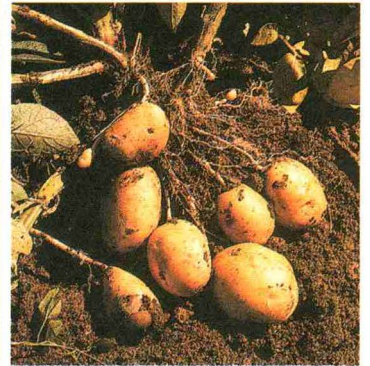
Die Kartoffelernte beginnt Ende August in den Anbaugebieten in der Talsohle und im September im Gebirge, wenn der oberirdische Teil der Pflanzen vollkommen vertrocknet ist. Die Knollen werden mit der Hacke aus der Erde geholt (Inf. *tòr su*, *cavàr*) oder mit dem Furchenzieher herausgepflügt (Inf. *solciàr col pluèu*). Hierauf müssen sie mit Hacke und Harke von der Erde gesäubert werden, dann lässt man sie einige Stunden in der Sonne trocknen. Die Kartoffeln werden mit der Hand aufgelesen, sortiert und in kühlen, dunklen Räumen gelagert, manchmal in richtigen unterirdischen Gruben (Sing. *busa da le patate*), wo sie sich monatelang halten.



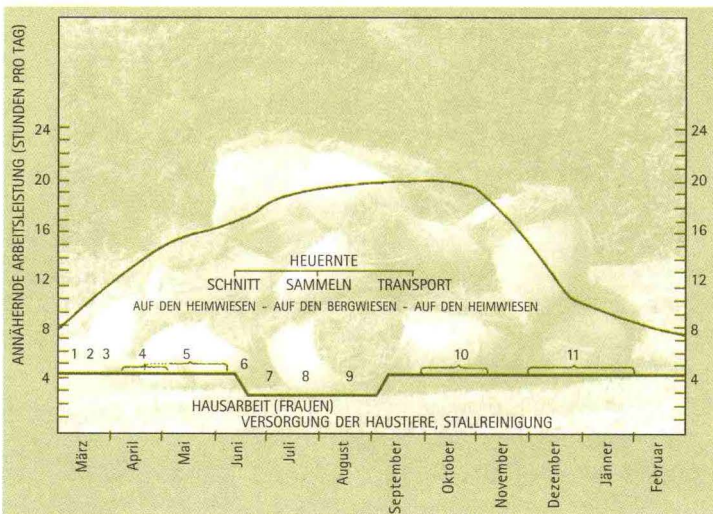
Weizen



Mais



Kartoffeln



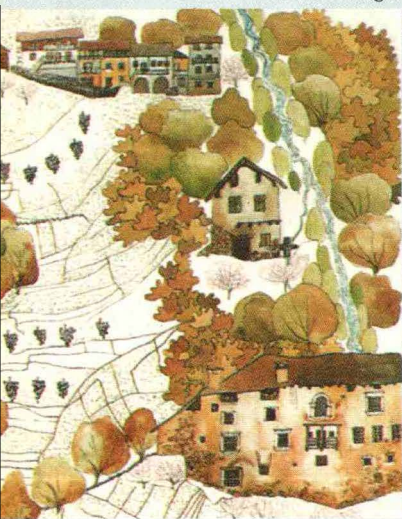
- 1 - Erdaufschüttung auf den Feldern
- 2 - Düngung
- 3 - Pflügen
- 4 - Sommersaat
- 5 - Säuberung der Wiesen und Weiden
- 6 - Eggen der Kartoffelfelder
- 7 - Eggen der Kartoffelfelder
- 8 - Roggenerte
- 9 - Weizenernte
- 10 - Kartoffelernte und Aussaat des Wintergetreides
- 11 - verschiedene Instandhaltungs- und Ausbesserungsarbeiten, Holzvorrat

Ablauf der wichtigsten landwirtschaftlichen Tätigkeiten in Tret.
J. W. Cole, E. Wolf, *La frontiera nascosta*, 1993.

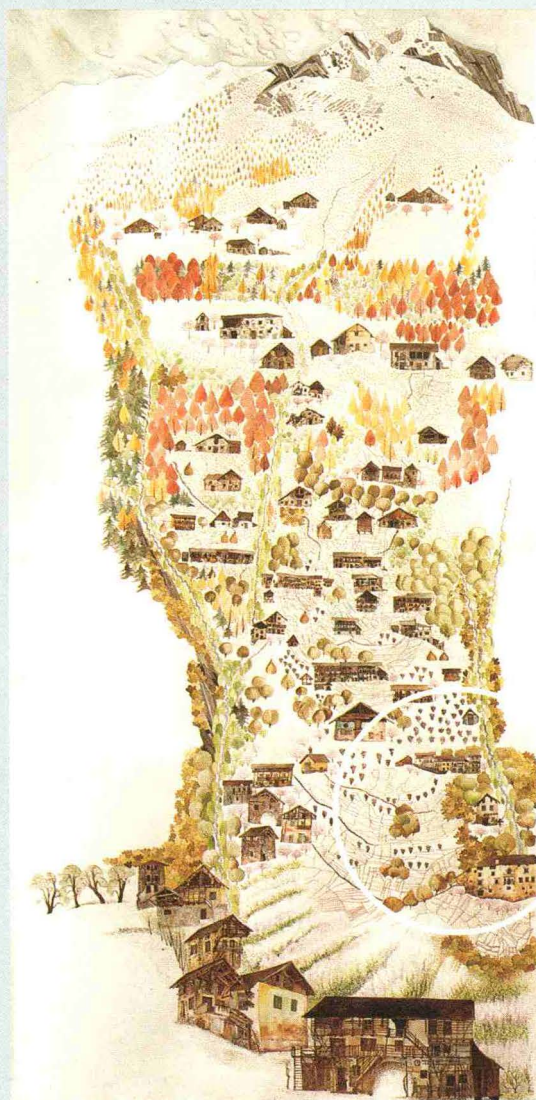
Wasserkraftmaschinen

Wenn man entlang der Wasserläufe bis auf halbe Höhe den Berg hinaufsteigt, trifft man unterwegs auf die *Wasserräder* der alten ländlichen Werkstätten. Mühlen, Schmieden und Sägemühlen bildeten bis vor wenigen Jahren nicht nur das Gerüst der bäuerlichen Kleinwirtschaft in den Tälern, sondern waren auch ein wesentlicher Bestandteil der Landschaft. Einige stehen etwas außerhalb des Dorfes, andere sind abgelegen: Nahezu das ganze Jahr über, wenn nicht klirrende Kälte das Wasser gefrieren ließ, gingen dort Kleinhandwerker und Arbeiter ihrem Tagwerk nach: Müller, Hammer- und Kupferschmiede, Sagschneider.

Roncegno in der Valsugana.
Die Wasserkraftanlagen stehen nicht weit voneinander entfernt in der traditionellen Agrarlandschaft: In den Gebäuden längs des Flusses Larganza befinden sich zwei Mühlen, eine Schmiede und eine Venezianersäge.



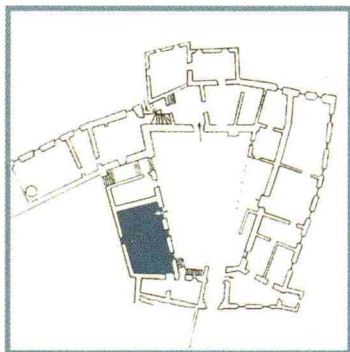
*Das Bergland von Roncegno.
Ländliche Siedlungsformen.
Aquarell von R. Asche.*



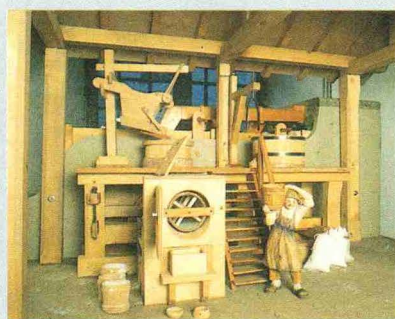
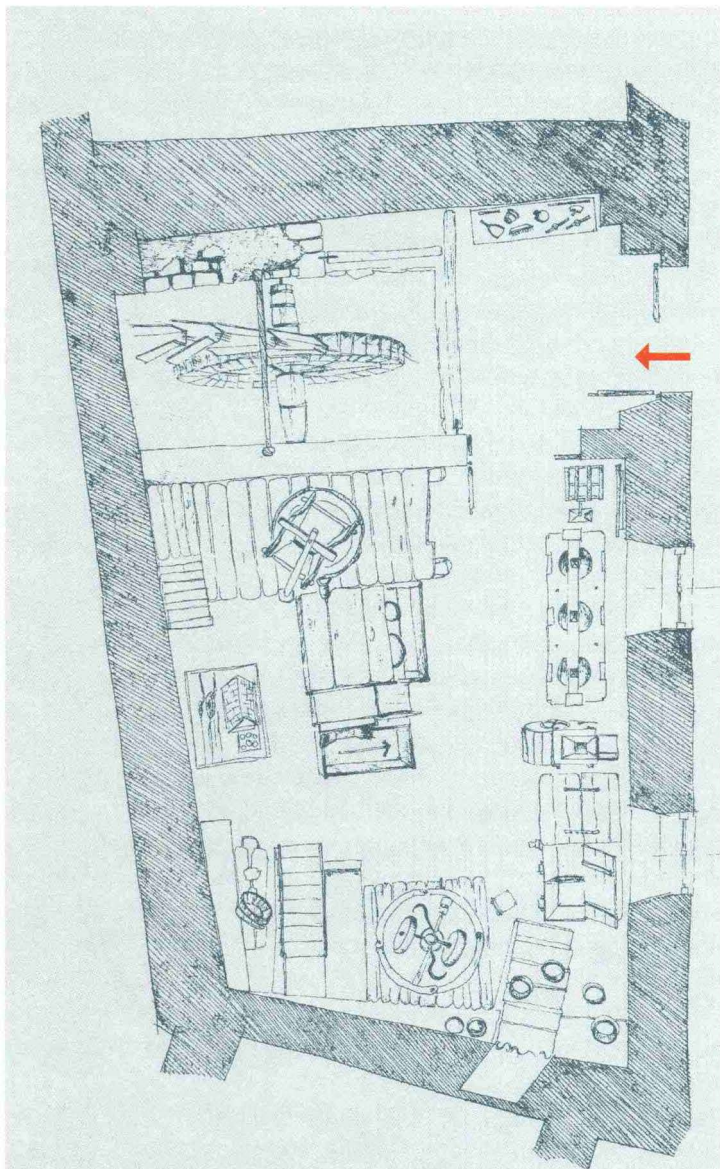


Die Mühle



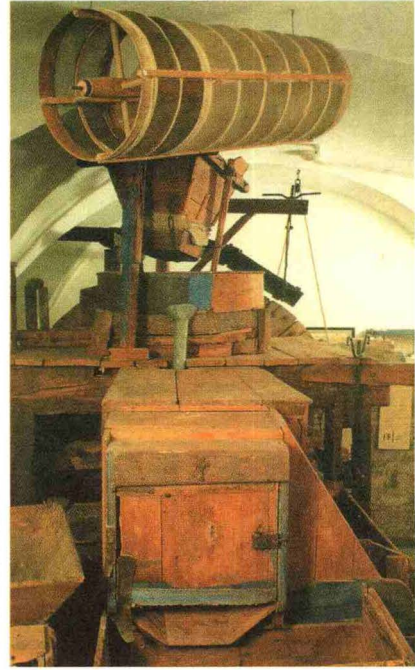


Erdgeschoss



Modell einer Mühle
Inv. Nr. 8276.

Auf Getreideanbau und –ernte folgt die Verarbeitung, das Mahlen des Getreides. Die im Museum aufbewahrte *Mühle* stammt aus Faver im Cembratal und trägt die Jahreszahl 1828. Sie wurde von Giuseppe Šebesta zerlegt und originalgetreu wieder zusammengesetzt. Beim *Wasserrad*, von dem sie angetrieben wird, handelt es sich um eines mit *Fächern (Zellen)*, darüber befindet sich das *Gerinne*. Nach dem Überschreiten der Mühlschwelle kann man rechts über der Plattform des *Mahlstuhls* den *Trichter (Gosse)* und den *Mahlgang* erkennen; darunter die Hauptteile des Räderwerks: Das *Kammrad* und die *Laterne (Stockgetriebe)*. Links davon befindet sich der *Beutelkasten*, in dem das Mahlgut mit Hilfe eines Trommelsiebes, des *Sichters*, getrennt wird. Im Ausstellungsraum sind weiters zwei Maschinen zum Schälen der Gerste zu sehen: Eine *Rollmühle* auf einem zweiten Mahlstuhl und, in der Nähe der Tür, eine *Schälmaschine*. Neben dieser ein großer *Kornkasten* zur Lagerung des Getreides. Ferner die *Stübeiche (Scheffel)*, die *Siebe* und eine *Kornfège*. Im Schaukasten die hölzernen *Mehlschaufeln* zum Umschöpfen des Mahlguts und die *Mühlhämmer* oder *Billhämmer* zum *Billen* (Schärfen) der Mühlsteine, die regelmäßig gewartet werden mussten. Ein mechanisches Modell, das von einem Handwerker aus Vigo di Fassa angefertigt wurde, veranschaulicht die Arbeitsweise der Mühle. Im Hof sehen wir zwei Mühlsteine, eine Rollmühle, den Steinblock einer Schälmaschine sowie eine Reihe von *Mörsern* aus Stein.



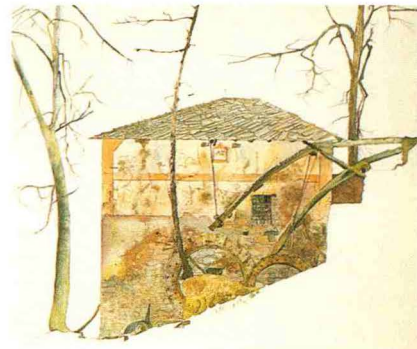
Mühle. Faver. Inv. Nr. 155.

Die Wassermühle, die sich im Verlauf der Geschichte im Trentino verbreitet hat, entspricht jener, die schon Vitruv zur Zeit des Kaisers Augustus beschrieben hat. Sie hat sich aber in unseren Tälern mit Sicherheit erst lange nach dem Jahr 1000 durchgesetzt. Hauptmerkmale dieser Mühle sind das *senkrechte Wasserrad* und das aus *Kammrad* und *Laterne* bestehende Getriebe, das die Rotation des horizontalen Wellbaumes auf den Läuferstein mit vertikaler Achse (Mühleisen) überträgt, wobei gleichzeitig dessen Umdrehungen etwa um das Fünffache erhöht werden.

Mühle und bäuerliche Gesellschaft

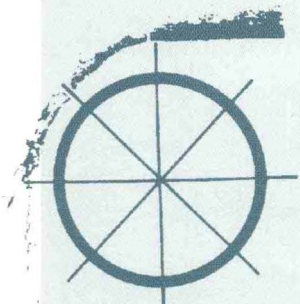
Die *Mühle* (*molin*, *molim*, *molì*) ist das Gebäude, zu dem die Bauern ihr Getreide brachten, um es zu Mehl für Brot und Polenta mahlen zu lassen. Es handelte sich dabei um kleine Mengen, die ausreichten, um den laufenden Bedarf der Familie zu decken. Zu den meisten Dörfern gehörte zumindest eine Mühle, welche die kleinen Familienbetriebe des Ortes und manchmal auch die der Nachbardörfer versorgte, die über keine Mühle verfügten. Die Toponomastik weist noch heute auf die ziemlich engmaschige Verbreitung dieser Anlagen hin, von denen es im bäuerlichen Trentino des neunzehnten Jahrhunderts knapp an die tausend Stück gab.

Mühle von Portegnago. Außenansicht, Nordseite mit Wasserrad. Faver. Aquarell von R. Asche.

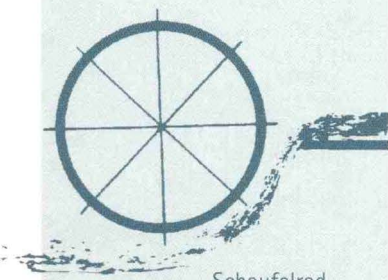


WASSERRAD

Das Rad mit Zellen oder Fächern (*ròda, ròda del molin, ròda dal moli*) wird durch das Gewicht des Wassers von oben her, also *oberschlächtig* angetrieben. Das Wasser füllt das Fach, das tangential zur Falllinie angebracht ist, und setzt mit seinem Gewicht das Rad in Bewegung. Das kann auf diese Weise auch dann funktionieren, wenn der Bach nicht übermäßig viel Wasser führt. Das einfachere *Schaufelrad* wird durch die Bewegung des Wassers von unten her, also *unterschlächtig* angetrieben und funktioniert mit großen Wassermengen. Wo dies möglich ist, wird das Gefälle des Mühlgrabens erhöht, um die *Triebkraft* des Wassers optimal auszunutzen. Beide Räder sind senkrecht angebracht.



Wasserrad mit Fächern



Schaufelrad



Mühle Ruatti

(„del Nin“). Ortschaft Pracorno, Rabbi. Aquarell von R. Asche.

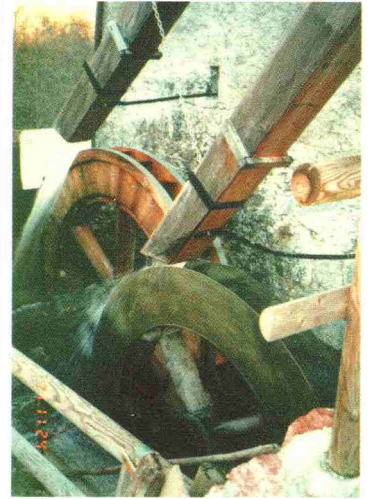
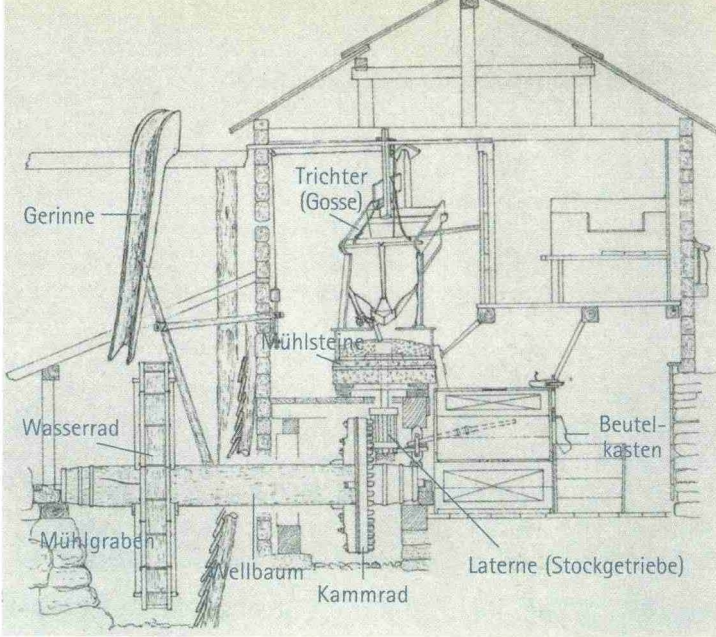
Von außen unterscheidet sich das Gebäude kaum von den gewöhnlichen Bauernhäusern, bis auf die großen Räder, gewöhnlich deren zwei: Eines treibt den Mahlgang an, in dem Mais und Getreide gemahlen werden, das andere, kleinere, bewegt das Räderwerk der Maschinen zum Schälen der Gerste. Fast immer ist eine Wohnstube für den Müller angebaut, manchmal die ganze komplexe Anlage eines Bauernhauses.

Die Nutzung des Wassers von Flüssen und Bächen sowie der Bau von neuen Getreidemühlen war stets genehmigungspflichtig und unterlag der strengen Kontrolle durch die Obrigkeit. Dennoch wurden im Trentino gegen Ende des neunzehnten Jahrhunderts viele Mühlen bereits von Kleinbesitzern bäuerlicher Herkunft betrieben. Das Aufkommen dieser Unternehmer – wenn auch in überaus bescheidenem Rahmen – erklärt beim Volk die große Beliebtheit von Anekdoten, die gegen die Müller gerichtet waren: Zum Beispiel wird von einem Sterbenden aus dem Cembratal berichtet, der einen Wirt und einen Müller an sein Krankenbett kommen ließ, um so wie unser Herr sterben zu können, nämlich zwischen zwei Räubern.

Die Mühle war auch ein Treffpunkt: Der Gang zur Mühle bedeutete für Männer und Frauen eine Unterbrechung der täglichen Arbeit, dort trafen sie Bekannte und Nachbarn, konnten sich über den Verlauf des Jahres und über die Neuigkeiten im Dorf unterhalten.

Wie funktioniert die Wassermühle?

Die Mühle wird durch Wasserkraft angetrieben: Das Wasser wird einem Bach entnommen und in einen hölzernen oder gemauerten Kanal geleitet, *Mühlgerinne*, *Mühlbach* oder *Mühlgraben* genannt. Der Mühlgraben endet mit einer aufziehbaren Schleuse, der Einlaufschütze (*ussara, ussèra*), die den Wasserzufluss in eine geneigte Holzrinne, das *Gerinne*, reguliert. Dieses bündelt den Wasserstrahl und lenkt ihn auf das *Rad*, durch dessen Drehung auch eine kräftige und fest mit ihm verbundene *Antriebswelle* angetrieben wird. Die Antriebswelle oder der *Wellbaum* (*fus, alber*,

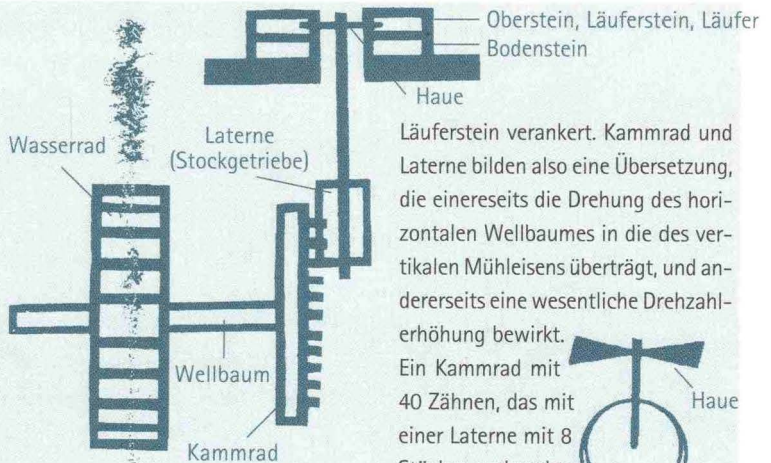


Gerinne und Wasserräder mit Fächern. Mühle „dei Zeni“, Ortschaft Some, Brentonico.

mascio) ist horizontal angebracht; die Enden mit eisernen Zapfen lagern auf zwei extrem harten Steinen und müssen stets ein wenig geschmiert werden. Mit dem Wellbaum fest verbunden ist ein großes Zahnrad, das *Kammrad*, dessen Zähne in die Stangen des *Getriebes*, der sogenannten *Laterne*, greifen, die auf einer vertikalen Eisenachse, dem Mühleisen, sitzt. Am oberen Ende der Achse ist eine Eisenplatte angebracht, die *Haue*, die perfekt in die dafür vorgesehene Aussparung am beweglichen Läuferstein einrastet.

KAMMRAD UND LATERNE

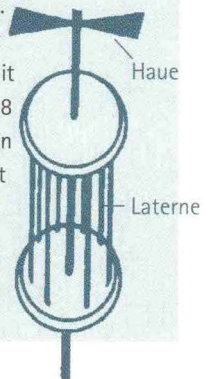
Das Kammrad (*scudo*) ist ein großes, senkrecht Zahnrad, das in rechtem Winkel fest mit dem Wellbaum verbunden ist. Am Außenrand befindet sich ein Kranz von 36 oder 40 Holzzähnen, die in den Kolben (Stockgetriebe) greifen. Der Kolben oder die *Laterne* (*mozól, mogiòl, trütèla*) besteht aus zwei kräftigen Holzscheiben, die durch 6–8 Stangen, die *Stöcke* (*daher Stockgetriebe*), verbunden sind, in die sich die Kämme des Kammrades verzahnen (Zahnradwinkelübersetzung). Die Laterne sitzt auf einer senkrechten Eisenachse, dem Mühleisen, das sich in einer Buchse



(Mühlpfännlein) in einem waagrechten Holzbalken (Mühlsteg) dreht. Am oberen Ende des Mühleisens sitzt die *Haue* (*assa, nadiciàr, naviciaro*), eine zweiflügelige Platte, die sich im

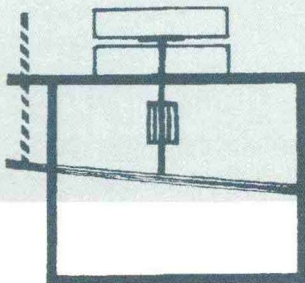
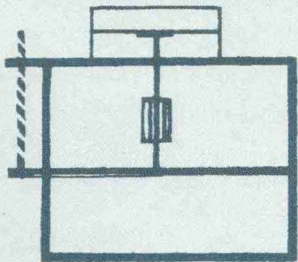
Läuferstein verankert. Kammrad und Laterne bilden also eine Übersetzung, die einerseits die Drehung des horizontalen Wellbaumes in die des vertikalen Mühleisens überträgt, und andererseits eine wesentliche Drehzahl-

erhöhung bewirkt. Ein Kammrad mit 40 Zähnen, das mit einer Laterne mit 8 Stöcken verbunden ist, ermöglicht mit jeder Umdrehung des Rades 5 Umdrehungen des Mühleisens.



MÜHLSTEINE (MAHLGANG)

Die *Mühlsteine* oder *Mahlsteine* (Sing. *mòla*, *préda*, *màsena*) sind zwei übereinander liegende schwere Scheiben aus Stein, üblicherweise aus Granit oder Porphyr. Der etwa 60–70 cm hohe *Bodenstein* ruht fest auf dem Boden des *Mahlstuhls*. Die Oberseite ist konvex und weist Unebenheiten auf, die vom Müller angebracht werden und die für die Ausmahlung erforderlich sind. Der *Läuferstein* ist beweglich. Er ist ungefähr 20 cm dick und hat eine konkave Unterseite; dort befindet sich die Einkerbung, in welche die *Hau* einrastet. Er kann vom *Bodenstein* leicht abgehoben oder diesem angenähert werden. Dies geschieht mit Hilfe eines Schraubengewindes, der *Spindel*, die den *Balken*, auf dem die Achse der Laterne aufliegt, höher oder tiefer stellt. Auf diese Weise kann man die Körnung des Mahlguts regulieren. Beide Mühlsteine haben in der Mitte ein Loch: In jenes des oberen fällt das zu mahlende Korn, in jenem des unteren dreht sich die senkrechte Achse der Laterne (das *Mühleisen*).



Ein kräftiges Holzgestell, der *Mahlstuhl* (*pulpit*, *pónt del molin*), erhebt sich über dem Getriebe und trägt die Plattform, auf welcher das *Mahlwerk* ruht. Über dem Mahlgang befindet sich der *Trichter* (*Gosse*), in den das Getreide zum Mahlen geschüttet wird. Die Körner rieseln dann nach und nach zwischen die beiden Mühlsteine, wo sie durch die Drehung des Läufersteins zerrieben werden, bis sie schließlich zu Mehl gemahlen sind. Beim Mahlen verlagern sich die Kornteilchen an die Außenseite des Mühlsteins und würden somit über den Rand hinausfallen. Um dies zu verhindern, ist der Mahlgang mit einem zylindrischen Holzkasten, der *Zarge* (*Bütte*), umkleidet. Das Mahlgut gelangt über eine Rinne in eine angeschlossene Vorrichtung, den *Beutelkasten*, wo es mit Hilfe eines geneigten Trommelsiebes, des *Sichters*, sortiert wird.

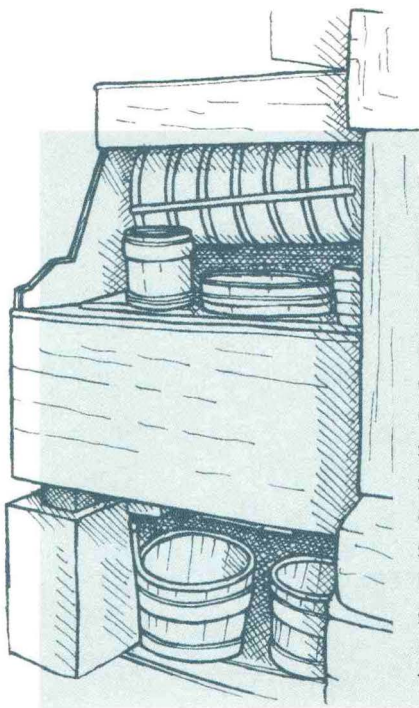


Beutelkasten und Sichter. Mühle „dei Zeni“, Ortschaft Some, Brentonico.

Die Arbeit des Müllers

Wenn das Getreide zur Mühle gebracht wird, wird es vom Müller (*molinàr*, *molinèr*) gewogen und nach Qualität, Feuchtigkeit und Sauberkeit taxiert, da sich zwischen den Körnern noch häufig Streureste oder Steinchen befinden. Wenn nötig, siebt der Müller den Inhalt des Sackes noch einmal; wenn die Körner feucht sind, breitet er sie aus, um sie vollständig trocknen zu lassen. Häufig wird das Korn in den Mühlen erneut gereinigt und mit der *Kornfege* geworfen.

Mit dem Mahlen wird begonnen, wenn das Getreide trocken und sauber ist. Mit dem *Stübich* (*Scheffel*) schüttet der Müller die Körner in den *Trichter*, bis dieser voll ist, dann öffnet er die Schütze, sodass das Wasser zum Rad strömt und dieses in Bewegung setzt. Nach ungefähr einer Stunde hat der Inhalt eines Sackes den ersten Mahlgang durchlaufen; die zerriebenen Körner kommen in



BEUTELKASTEN UND SICHTER

Das zerriebene Mahlgut, das aus dem Mahlwerk kommt, wird im Beutelkasten (*cassón*) mit Hilfe des Sichters (*buratina*, *scassóra*) in Kleie und Mehl getrennt. Dabei handelt es sich um ein langes, leicht geneigtes Trommelsieb, das von einem kleinen, vom Wasserrad angetriebenen Kammsrad oder einer Zahnscheibe in Bewegung gesetzt wird. Die Oberfläche des Sichters ist in Sektoren mit Sieben von unterschiedlicher Maschendichte unterteilt. Damit werden die feinen und groben Teile des Mahlguts getrennt und fal-

len in die darunter liegende Mehlkiste, und zwar in getrennte Fächer. Kleie und größere Teilchen hingegen wandern weiter und fallen am Ende in einen Behälter. Von dort kommen sie wieder in den Mahlgang, um feiner gemahlen zu werden, oder sie werden anderweitig verwendet. Bei jeder Umdrehung versetzt eine beweglichen Vorrichtung im Inneren des Sichters diesem einen kräftigen Stoß, sodass sich das in den Poren der Siebe verbliebene Mehl löst.

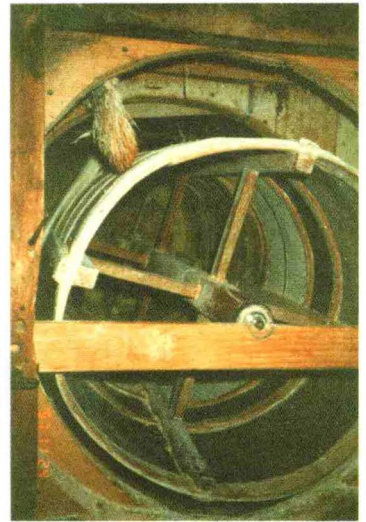
den Stübich und werden erneut in den Trichter geschüttet, um ein zweites Mal gemahlen zu werden.

Nun verringert der Müller den Abstand zwischen den beiden Mahlsteinen durch eine kurze Drehung der *Spindel*, sodass die Körner feiner gemahlen werden können. Aus der Rinne kommt hiermit ein noch heterogenes Produkt, das in den Beutelkasten gelangt, wo es sortiert wird. Die feinen Teile, das *Feinmehl*, werden von den groben, dem *Schrot*, und von der Kleie (Pl. *sémole*) getrennt. Das Mehl kommt in den Stübich und wird zu einem dritten Mahlgang in den Trichter geschüttet, erst danach erhält man das feine Mehl zum Brotbacken.

Weitere Geräte, um das Mehl aus dem Beutelkasten zu befördern, sind die *Mehlkrücke* (*reabi*, *redabi*, *redablo*, *radabol*), bestehend aus einem etwa einen Meter langen Stock, der an einem Ende mit einem rechtwinkligen Brettchen versehen ist, der *Mehlbesen* (*spazét*, *spazéta*), der *Stübich* und schließlich eine ganze Reihe von hölzernen *Schaukeln* und *Schöpfern*, die *Mehlschaukeln* (*sèssola*, *bèssola*, *palòta*).

Mit diesem Mühlentyp dauerte der Mahlvorgang ziemlich lang. Um 30–40 Kilo Korn zu Mehl zu mahlen, benötigte man gewöhnlich ein bis zwei Stunden. Die Arbeitsleistung einer Mühle betrug somit ungefähr 200 bis 300 Kilo pro Tag.

In der Hauptbetriebszeit am Ende des Sommers oder im Herbst arbeitete der Müller den ganzen Tag und bisweilen auch nachts unter Mithilfe von Frau und Kindern. Als Lohn für das Mahlen behielt er gewöhnlich eine bestimmte Menge Mehl im Verhältnis



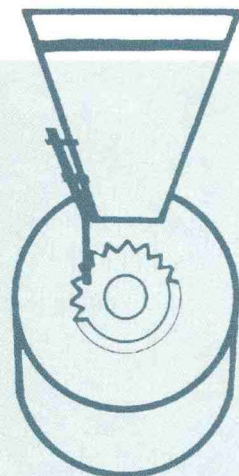
Sichter. Mühle „dei Zeni“, Ortschaft Some, Brentonico.

TRICHTER

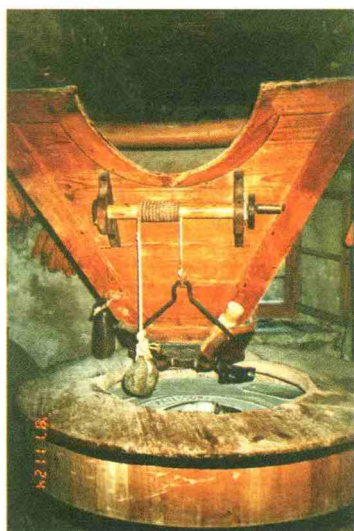
(Aufschüttkasten, Gosse)

Über dem Mühlgang hängt ein großer, viereckiger Holztrichter, auch Aufschüttkasten oder Gosse genannt (*tramògia*, *tramòsa*). In ihn wird das Korn geschüttet, das nach und nach zwischen die beiden Mühlsteine rinnt, und zwar mittels einer Dosiereinrichtung, des *Rüttelschuhs*, der an der Bodenöffnung des Trichters angebracht ist. Damit die Körner gleichmäßig zwischen die Mahlsteine rinnen, wird der Rüttelschuh ständig gerüttelt, und zwar mit Hilfe eines Holz-

steckens (Rührnagel oder Rührstücken), der ihn direkt mit der Oberseite des Läufersteins verbindet. Im Trichter befindet sich ein durch das Gewicht der Körner an den Boden gedrücktes Holzbrettchen, das mit einer Schnur verbunden ist. Am anderen Ende der Schnur hängt außerhalb des Trichters ein kleiner Eisenzylinder. Kurz bevor der Trichter leer ist, geht das Brettchen hoch, der Zylinder fällt nach unten und schlägt an den rotierenden Läuferstein. Dabei läutet er wie ein Glöckchen und meldet so dem Müller, dass der Trichter leer ist und er etwas unterneh-



men muss. Die Mühlsteine dürfen nicht leer laufen, da sie sonst stumpf werden und gefährliche Funken auslösen können.



Trichter. Mühle „dei Zeni“,
Ortschaft Some, Brentonico.

STÜBICH

Der Stübich, das Star (*star*, *stèr*, *staro*) oder der Scheffel ist ein nied-



riges Holzgebilde und hat die Form eines Kegelstumpfs. Vom Boden zieht sich gewöhnlich eine *Eisenstange* hoch, die auf der Höhe der Oberkante mit einem flachen, ebenfalls eisernen Querstück verbunden ist, das als Griff dient. Manchmal besteht der Griff aber auch aus einer verlängerten Daube. Der Scheffel (Star) war das gebräuchlichste Gefäß zum Messen von Mehl und von verschiedenen Getreidesorten, er wurde als *Maßeinheit* verwendet. Somit handelt es sich beim *Star* und seinen Untereinheiten – ein *halbes*, *viertel* (*quarta*), *sechzehntel* (*minèl*, *minèla*), *vierundzwanzigstel* (*minèl*, *minèla*) – um *Hohlmaße*, deren Größe allerdings, im Trentino wie anderswo, je nach Gegend variieren konnte, und zwar zwischen einem Minimum von 7–8 Litern und einem Maximum von 20–26 Litern. Das *Star*, das bisweilen mit offiziellen Siegeln versehen war, wurde ständig kontrolliert.



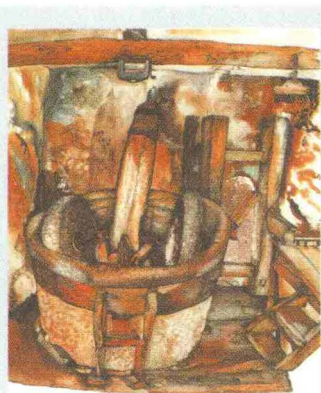
zum gemahlten Produkt zurück: die *Metze* oder das *Mahlgeld*. Es entsprach im Allgemeinen etwa 4–6% des verarbeiteten Getreides; beim Mais war das Mahlgeld höher.

Maschinen zum Schälen der Gerste

In der Mühle gibt es neben den Anlagen zum Mahlen von Getreide auch die Maschinen zum *Schälen* oder *Entspelzen* der Gerste. Die Körner werden von ihrer Hülse, den *Spelzen*, befreit, damit wird die Gerste genießbar gemacht. Für diesen Bearbeitungsvorgang, der bei weitem nicht so langwierig ist wie das eigentliche Mahlen, gibt es zwei verschiedene Maschinen: die *Rollmühle* und die *Schälmaschine*. Bisweilen werden beide – mehr oder weniger korrekt – als *Stampfen* bezeichnet. Bevor die Körner in die *Stampfe* kommen, werden sie mehrmals nass gemacht und durchmischt. Nach dem Schälen werden sie schließlich gesiebt.

Wartung der Mühle

Der Müller musste in der Lage sein, seine kleine Anlage stets funktionstüchtig zu erhalten, dies entweder allein oder mit Hilfe von Schmieden, Zimmerleuten und anderen Handwerkern. Eine der wichtigsten Arbeiten für die ordnungsgemäße Wartung der Mühle ist das *Billen*, das heißt das Schärfen der Oberfläche der Mahlsteine mit Hämmern. Die Mahlfläche muss nämlich ständig aufgeraut, d.h. mit ausreichend tiefen, radialen Furchen versehen werden. Nach dem Mahlen von ungefähr hundert Doppelzentnern „ermüden“ die Mühlsteine; das Mahlgut verliert folglich seine Feinheit und die Ausbeute an feinem Mehl verringert sich zu Gunsten des gröberen Mehls und der Kleie. Daher ist es notwendig,

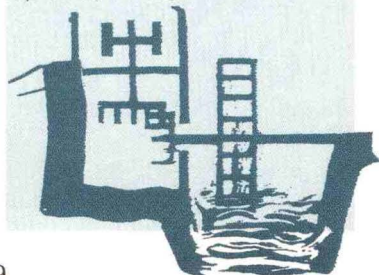


Mühle Ruatti. Maschine zum Enthülsen der Gerste.
Aquarell von R. Asche.

ROLLMÜHLE

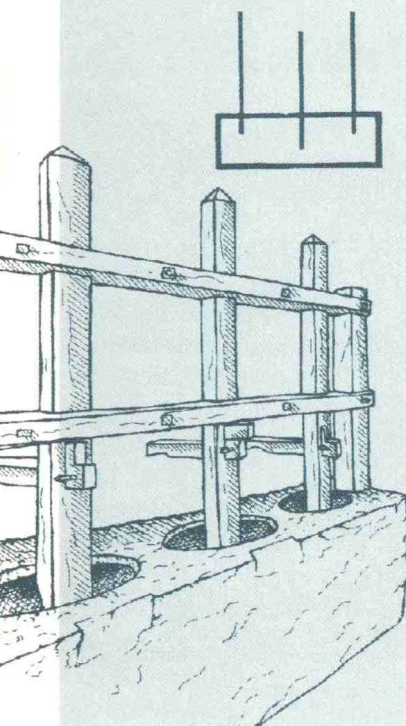
Die Rollmühle (*pestin*) wurde zum Schälen von Gerste und Hirse verwendet. Sie besteht aus einem runden Steintrog, in dem sich zwei kleine, senkrechte Mahlsteine drehen. Diese sind durch eine Stange miteinander verbunden, die von einem Wasserrad über ein Winkelgetriebe bewegt wird, wobei ein Kammrad in rechtem Winkel in ein anderes greift. Die beiden Mahlsteine können je nach der Menge des Schälgutes angehoben oder gesenkt werden.

Die Gerstenmasse wird durch zwei Eisenstäbe ständig durcheinander geworfen. Durch das Aneinanderreiben sowie Auf- und Abrollen an den rauen Wänden des Troges werden die Körner nach und nach von der harten Spelzenhülle befreit.



SCHÄLMASCHINE

Bei der Schälmaschine (*pestin, pila*) kam die ungeschälte Gerste in eine Reihe von zwei bis sieben Trögen, die aus einem dicken Holz- oder Steinblock ausgehöhlt wurden. In den Trögen heben und senken sich rhythmisch schwere, senkrechte Stöbel, die über eine Nockenwelle von einem Wasserrad hochgehoben werden. Die mit Messing beschlagene Stößelspitze berührt jedoch nie den Boden des Troges: So werden die Gerstenkörner von ihrer Hülle befreit, ohne zerquetscht zu werden.



Billen des Bodensteins. Mühle Garbari, Vezzano. Fotoarchiv Šebesta Nr. 503.

den Läuferstein mit *Hebeln* und *Keilen* oder mit dem *Steinkran* bzw. *Steingalgen*, einer drehbaren Winde, die mit zwei halb-kreisförmigen Greifern aus Eisen versehen ist, hochzuheben. Der Läuferstein wird sodann umgedreht und auf eine Holzunterlage gelegt, damit man ihn mit den dafür vorgesehenen *Billhämmern* (*Mühlhämmern*) schärfen kann.

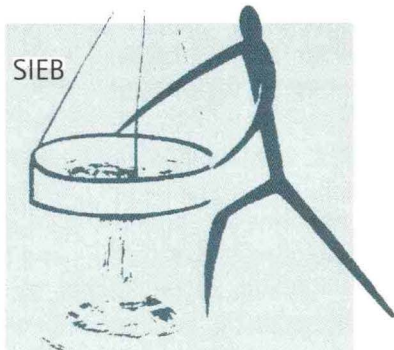
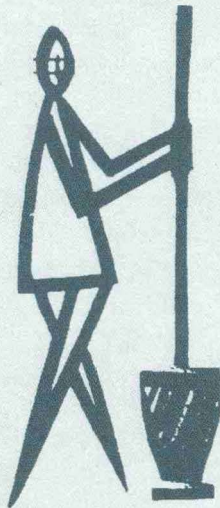
Die Produkte der Mühle

Bis zum neunzehnten Jahrhundert waren die wichtigsten Getreidearten, die in den Mühlen gemahlen wurden, Weizen (*formént*), Roggen (*segala*), Buchweizen (*formentón, mari*), Gerste (*òrdz*), Hafer (*biava*) und Mais (*dzaldo, formentàc, sórgo*). Aus 100 Kilo ordentlich gemahlenem Getreide lassen sich 70–75 Kilo Mehl und 25–30 Kilo Kleie gewinnen. Aus dem *Getreide* wird das Weißmehl für verschiedenen Brotsorten und Teigwaren gewonnen, weiters ein etwas gröberes Mehl für den Grieß. Aus dem *Mais* oder *Türkischen Weizen* wird das gelbe Mehl für die Polenta gewonnen. Der *Roggen* ist das eigentliche Berggetreide. Er ist nicht nur überaus nahrhaft, sondern gedeiht auch unter rauen Klimaverhältnissen und auf kargen Böden. Aus dem Roggen wird das Mehl für dunkle Brotsorten in verschiedenen Größen gewonnen, die sich lange halten. Aus dem *Buchweizen* oder *Heidekorn* wird ein graues Mehl gewonnen, das entweder unvermischt oder zusammen mit dem gelben Mehl für eine dunkle Polenta (Schwarzplenten) verwendet wird. Der *Hafer* wurde gegen Ende des neunzehnten Jahrhunderts hauptsächlich als Futter für die

Zug- und Arbeitstiere angebaut, er war in der Vergangenheit aber auch ein wichtiges Nahrungsmittel für den Menschen. Die Weizen- und Maiskleie besteht aus den Hülzen des Getreidekorns und kann dem Brotmehl beigemischt oder als Futtermittel für die im Hof oder Stall gehaltenen Haustiere verwendet werden. Eine kleine Menge Getreide wird schließlich nur grob gemahlen, um Schrot zu erhalten, das als Futter für das Geflügel verwendet wird. Die *Rollgerste* wird direkt für Suppen und Minestrone verwendet, da sich das Mehl zum Brotbacken kaum eignet. Es geht nicht auf und ist wenig schmackhaft. Zu Hause geröstet und gemahlen, dient die Gerste zur Herstellung des bekannten Kaffeeersatzes. Zu Mehl verrieben, kann sie dem Futter beigemischt werden, während die Spelzen als Aufguss für ein erfrischendes Getränk verwendet werden können. Auch die *Hirse* (*mèi, méi*) wurde in den Schälmaschinen entschält. Im Mittelalter reichlich angebaut, eignet sich dieses Getreide, so wie Gerste und Hafer, nicht zum Brotbacken. Wegen des wenig geschätzten Brotes ging der Anbau dieser Kulturpflanze (wie der von Kolbenhirse, Sorghumhirse und Dinkel) nach und nach zurück.

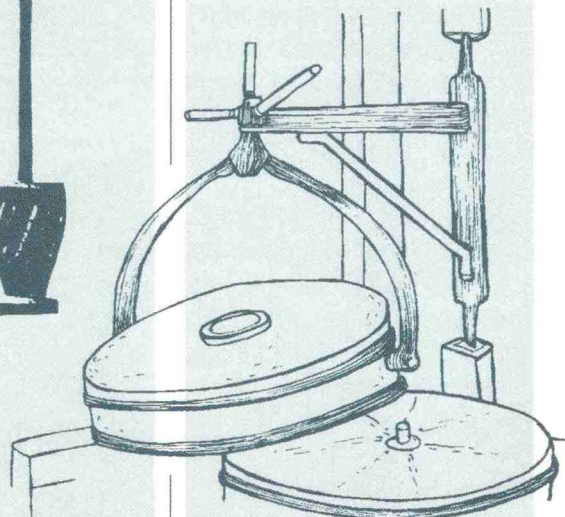
MÖRSE UND STÖßEL

Mörser (Sing. *pila, mortàl, pilòcia*) und Stößel oder Pistille (Sing. *pestin, pestèl, pestador, pilòc*) gehören zu den ältesten Geräten, die sowohl zum Schälen als auch zum Mahlen des Korns verwendet wurden. In den Berggebieten, wo Roggen angepflanzt wurde, waren zylinder- oder kelchförmige Mörser und hölzerne Stößel in fast jedem Haus vorhanden. Im neunzehnten Jahrhundert wurden Mörser aus Stein, Granit oder Porphyr mit mehreren Griffen sowie Stößel aus Eisen, Gusseisen oder Bronze auch zum Zerstoßen von Salz und zum Mahlen von Kaffee verwendet. Die Arbeit wurde stehend durchgeführt, indem man den Stößel hochhob und ihn dann auf die Masse niederfallen ließ.



Das Sieb (*tamis, tamés, tamiso*), das man mit drei Schnüren an die Decke der Mühle hängte, wurde nach dem Mahlen des Korns anstelle des Sichters verwendet, um die verschiedenen Mehlsorten zu trennen. Der Boden kann aus Seide, Stoff oder aus einem ganz feinen Drahtgewebe bestehen. Das Mehl wurde in einem am Boden ausgebreiteten Leintuch gesammelt oder kam in ein niedriges Holzgefäß.

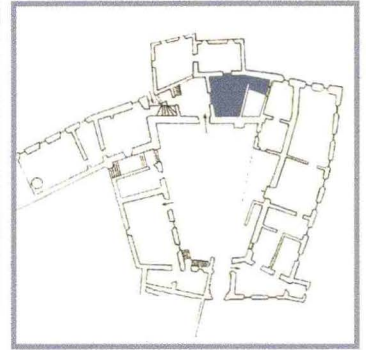
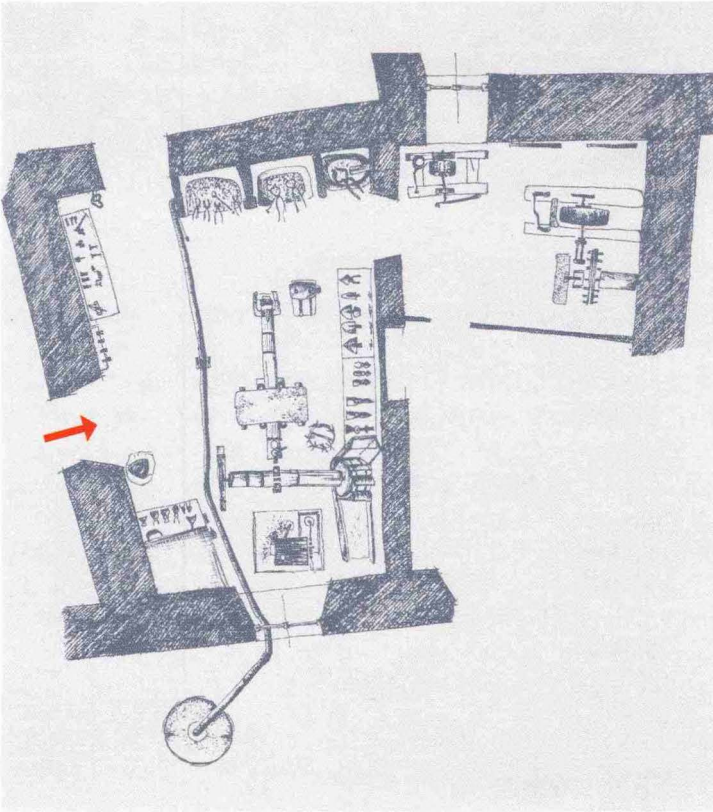
STEINKRAN oder STEINGALGEN





Die Schmiede





Erdgeschoss

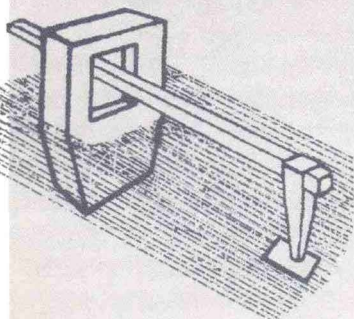
Auch heute noch wird im Trentino in der einen oder anderen kleinen handwerklichen Schmiede mit dem Schmiedehammer (Schwanzhammer) Eisen geschmiedet, um eine kleine, örtlich begrenzte Nachfrage für landwirtschaftliche Werkzeuge und vor allem für die Waldarbeit zu befriedigen. Bis in unsere Tage zeugt also die Arbeit des Hammerschmiedes von der Fähigkeit der örtlichen Gemeinschaften, sich selbstständig mit einer breit gefächerten Palette von Geräten zu versorgen, die für das land-, forst- und weidewirtschaftliche System erforderlich sind.

Im Trentino haben Bergbau und Hüttenwesen übrigens eine sehr lange Tradition, bedenkt man, dass zwischen dem dreizehnten und vierzehnten Jahrhundert die Fürstbischöfe zur Bewältigung der intensiven Bergbautätigkeit sogar die Zuwanderung kleiner Kolonien von deutschen Bergleuten und Gießern förderten. Diese so genannten *Knappen* ließen sich vor allem im südöstlichen Teil des heutigen Trentino – im Fersental und in der Valsugana, in Folgaria und Lavarone und im Primör – nieder und wurden nach und nach zu Bauern.

Nach dem Abflauen der Fördertätigkeit ist die große Verbreitung von kleinen Hammerschmieden im modernen Trentino eher ein

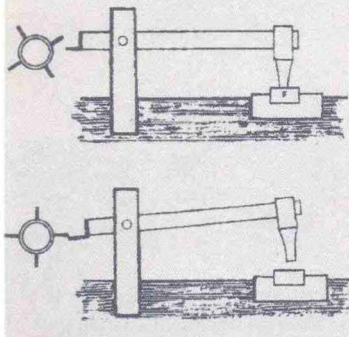
Schmiede Cortiana. Ala.



SCHWANZHAMMER oder
SCHMIEDEHAMMER

Der Schmiedehammer oder Schwanzhammer (*mai*) ist ein großer Hammer, der mit Wasserkraft angetrieben wird. Er besteht aus einem Baumstamm, dem *Stiel*, der etwa 3,5 m lang ist, und dem *Hammerkopf*, auch *Bär* genannt, der aus Eisen ist und zwischen 30 und 150 kg wiegt. Der Hammerkopf hat ein Loch, das *Auge*, in dem der Stiel mit speziellen *Keilen* fixiert wird.

Der Stiel, der durch die Daumen des Wellbaumes bewegt wird, ist in einem massiven Gestell aus Stein oder Eisen gelagert. Der Kopf liegt auf einem würfelförmigen Amboss ohne Hörner auf, der im Boden oder in einem Granitblock eingesetzt ist.



Schmiede Marinelli, Ortschaft Pondasio, Malé.

Zeichen für die allmähliche Lockerung der Einschränkungen, die im Ancien régime das Hüttenwesen niederhielten, sowie für das Aufkommen einer kleinen Klasse von Handwerkern bäuerlicher Herkunft. Diese schafften es dank der Verbreitung der Technologie des Schwanzhammers, selbstständig eine kleine Werkstatt zu betreiben, gegen ordnungsgemäße Bezahlung der für die Wassernutzung vorgeschriebener Abgaben. Im Übrigen fügte sich diese Tätigkeit in eine Umwelt ein, die durch einen großen Reichtum an Fließgewässern und Holzkohle gekennzeichnet ist. Außerdem bestand nach der Schließung der Bergwerke die Möglichkeit, die Rohstoffe mittels Wiederverwertung von Kriegs- und Eisenbahnmateriale sowie durch den Kauf von Formeisen und Stabeisen bei den Großhändlern der Zentren zu beschaffen.

Die Schmiede

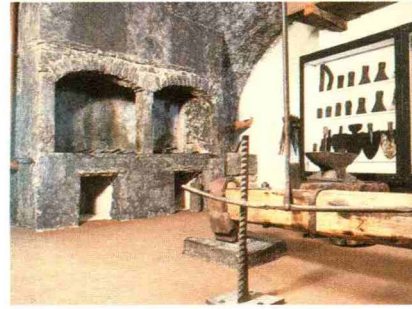
Im Ausstellungsraum finden wir die Nachbildung einer kleinen Schmiede mit ihren wichtigsten Einrichtungen, Werkzeugen und Geräten. Zu sehen ist ein *Schwanzhammer* aus dem Jahr 1814 und ein *Schaukelrad mit Wellbaum*, die aus Pergine stammen; der erhöhte *Mühlgraben* mit dem *Gerinne*; die aus Cadine stammende *Esse*, die mit Luft gespeist wird, welche von dem im Freien befindlichen *Wassertrommelgebläse* erzeugt wird, daneben das steinerne *Tauchbecken*. Auf einem Holzklotz der *Amboss* und auf einem anderen eine Reihe von *Zangen*, die der Schmied für seine Arbeit braucht. Im Schaukasten sind die Phasen der Bearbeitung eines Beils (althergebrachtes und neueres Verfahren), eines Spatens, einer Jäthacke, einer Hacke und einer Spitzhacke zu sehen. Sodann das Modell einer Hammerschmiede, angefertigt von einem Handwerker aus Vigo di Fassa, und eine ganze Kollektion von Werkzeugen und Geräten, die der Schmied Tognolli hergestellt hat, so wie sie in seiner Schmiede in Olle in der Valsugana präsentiert wurden. Und schließlich eine Reihe von *Hämmern* sowie im Schaukasten ein *Riemenbohrer*, ein *Handbohrer*, *Tiegel*, *Punzen* und verschiedene Typen von *Gesenken*.

Die Schmiede (*fosina*, *fusina*) steht meist in der Nähe eines Baches und gleicht gewöhnlich einer großen, düsteren Höhle, wo, wie man zu sagen pflegt, *das kleinste Loch die Tür ist*.

Das Wasser wird durch einen Kanal, den *Mühlgraben*, zur Schmiede geleitet; er endet mit einer stark geneigten Rutsche, dem *Gerinne*. In der Mitte des Kanals befindet sich ein Gitter, das verhindert, dass sich Fremdkörper im Rad verfangen. Um das Wassergefälle zu erreichen, das für die Entwicklung der Antriebskraft erforderlich ist, liegt die Grundfläche der Schmiede 3 bis 4 Meter unter jener des Kanals. Über das Gerinne stürzt das Wasser auf die Schaufeln des Rades, das den *Schwanzhammer* antreibt. Das *Wasserrad*, das gewöhnlich eher klein ist, ist fest mit einer *Daumenwelle* verbunden. Sobald sich der Wellbaum dreht, treffen die Daumen von oben nach unten auf den Hammerstiel auf und versetzen ihn in rhythmische Bewegung. Die Geschwindigkeit dieser Bewegung hängt von der Wassermenge ab, die auf das Rad fällt, und kann vom Schmied über eine Hängestange reguliert werden, die mit einer Schleuse im Mühlgraben verbunden ist. Der Hammerkopf fällt auf einen eigenen, würfelförmigen Amboss.

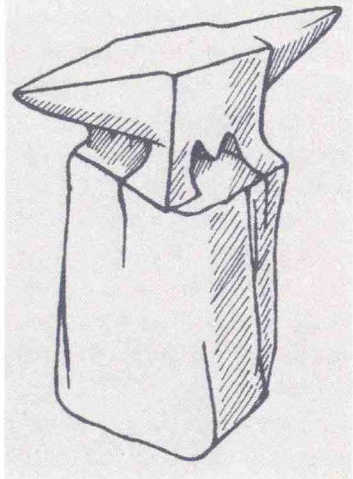
Mit Hilfe eines *Blasebalgs* oder einer besonderen Vorrichtung, dem *Wassertrommelgebläse* oder dem *Windgebläse*, wird das Wasser des Mühlgrabens auch für die Erzeugung der Luft genutzt, die nötig ist, damit die Kohlen in der Esse hohe Temperaturen erreichen. In den kleinen Dorfschmieden hat die *Esse* (*fosinàl, fogara*) gewöhnlich ein oder zwei Feuerstellen, in die der Schmied das Eisen legt, um es zum Glühen zu bringen. Darüber sitzt eine Haube, die den Rauch auffängt und in den gut ziehenden Rauchfang leitet. In der Nähe befindet sich das *Tauchbecken* mit Wasser oder mit einem eigenen Öl, in welches das Eisen getaucht wird, um es abzuschrecken oder abzukühlen. Gegenüber stehen die wuchtigen Holzklötze, auf denen die *Ambosse* ruhen.

Eine weitere wichtige Maschine der Schmiede ist der *Schleifstein*, der ebenfalls mit Wasserkraft betrieben wird. Er wird benutzt, um die Klingen der Schneidewerkzeuge zu schleifen und zu schärfen.

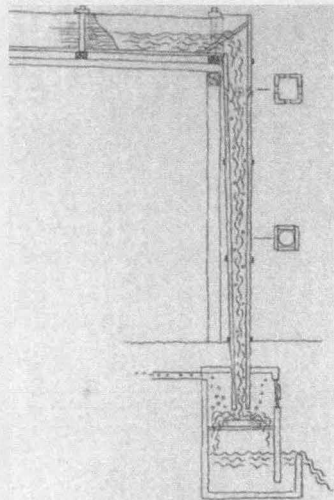


AMBOSS

Der Amboß (*ancusum, inciügen*), die Unterlage für den Schmied, wird gewöhnlich von einem Holz- oder Steinklotz getragen. Er besteht aus einem Stahlblock mit einer waagrecht aufgesetzten Fläche und zwei seitlichen Verlängerungen, den *Hörnern*: eines kegelförmig, das andere pyramidenförmig. Je nach Art und äußerer Form des Gegenstandes, der hergestellt werden soll, werden in den Amboß spezielle Werkzeuge eingesetzt, die so genannten *Gesenke*.



WASSERTROMMELGEBLÄSE oder WINDGEBLÄSE



Mit Hilfe des Wassertrommelgebläses (*bót de l'òra*) wird der Wasserstrahl für die Erzeugung des Luftstroms genutzt, der durch eigene Rohrleitungen zur Esse gelangt und dort die Glut anfanct.

Vom Mühlgraben, der das Wasser zum Wasserrad des Schmiedehammers leitet, zweigt ein kleinerer Kanal ab, durch den ein Teil des Wassers in ein senkrecht Holzgehäuse mit quadratischem Querschnitt fällt. Dieses Rohr mündet in den oberen Teil eines Behälters, einer Art Zisterne oder Tonne außerhalb der Schmiede, die man gewöhnlich nicht sieht, weil sie sich im Erdboden befindet. Manchmal handelt es sich um eine richtige Tonne aus Dauben; in anderen Fällen um einen gemauerten Zylinder oder um Steinblöcke, die durch Zement zusammengehalten werden. Im Inneren der Tonne, etwa auf halber Höhe, fällt das aus dem Fallrohr kommende Wasser auf einen großen Stein (Prallplatte), der auf einer Holz-



Glühen eines Blocks. Schmiede Cortiana, Ala. Fotoarchiv Šebesta.

Der für die Schmieden charakteristische Fußboden aus gestampfter Erde absorbiert zumindest zum Teil die heftigen Stöße, die der Hammer auf die Gebäudestruktur überträgt.

In der Schmiede gibt es eine Vielzahl von kleineren Werkzeugen, die für die verschiedenen Arbeiten unentbehrlich sind: die *Zangen* zum Festhalten der Eisenstücke, die *Vorschlaghammer*, *Setzhämmer* und *Lochhämmer*, mit denen das Eisen auf dem Amboss geformt wird, die *Locheisen* oder *Durchtreiber* zum *Lochen*.

Die Arbeit des Schmiedes

Die Schmiede war manchmal im Erdgeschoss eines Bauernhauses eingerichtet, genau unter der Wohnung. Dort arbeitete der Schmied (*feràr, ferài, fàoro*), zuweilen unterstützt von einem oder zwei Gesellen, auch vierzehn Stunden am Tag, je nach den jahreszeitlichen Erfordernissen. Im Winter musste er zunächst das Wasserrad vom Eis befreien, das sich während der Nacht gebildet hatte. Im Sommer, wenn die meiste Arbeit anfiel und das Wasser zudem von Mühlen und Sägemühlen oder von Bauern, die weiter oben ihre Felder bewässerten, beansprucht wurde, musste er nicht selten bis zum Abend warten, um genügend Wasser zu bekommen. Er arbeitete bis spät in die Nacht, ohne Rücksicht auf die Klagen der Nachbarn wegen des rhythmischen Getöses des Hammers. In einigen Werkstätten war die Arbeit durchwegs eintönig und na-

achse sitzt, und fließt durch ein Siphon am Boden der Zisterne aus. Der Wasserstrahl reißt die Luft mit, die durch die Düsen im oberen Teil des Fallrohrs eindringt. Der in der Zisterne durch den ständigen Zustrom von

Luft erzeugte Druck presst diese nach oben, wo sie durch eine Holz- oder Aluminiumleitung (Windleitung) direkt zur Feuerstelle in der Esse geleitet wird.

hezu ausschließlich auf den Markt ausgerichtet, in anderen dagegen wurden verschiedene Geräte hergestellt, je nachdem, was die Bewohner des Dorfes direkt bestellten; dabei wurde häufig die örtliche Nachfrage und jene der größeren Auftraggeber unten im Tal aufeinander abgestimmt.

Die Arbeit an einem Werkstück beginnt, indem man ein Stabeisen in den glühenden Kohlen der Esse bis zur *Rotglut* (ungefähr 800°–900° C) bringt, wobei es eine Konsistenz erreicht, die dem *breiigen Zustand* nahe kommt. Um diese Temperatur zu erreichen, gibt der Schmied die Kohle in den Tiegel und speist das Feuer von unten kontinuierlich mit dem Luftstrom aus dem Wassertrommelgebläse. Das Werkstück wird mit den Feuerzangen herausgeholt und schnell unter den Hammer gelegt – *das Eisen schmieden, solange es heiß ist* –, wo es eine Rohform erhält. Bei einem Werkzeug, das mit einem Griff versehen wird, folgt sodann das *Lochen*, das heißt das Ausstanzen der Öffnung, in die der Griff eingefügt wird. Dies erfolgt, indem man mit dem Vorschlaghammer ein dafür vorgesehenes Locheisen in das eine Ende des Werkstückes schlägt. Dieses Verfahren ist eine neuere Technik, die durch den verbreiteten Einsatz extrem harter Durchtreiber aus gehärtetem Stahl ermöglicht wurde. Früher wurden die „Augen“ von Beilen in der Weise hergestellt, dass man ein Stabeisen u-förmig bog und die Enden dann miteinander verschweißte.

Anschließend wandert das Werkstück noch ein paarmal zwischen Esse und Amboss hin und her. Das Eisen wird mehrmals in die Glut geschoben, damit es seine Formbarkeit wieder erhält, danach wird es mit dem Hammer auf dem Amboss geformt. Die Schneidewerkzeuge werden hierauf am Schleifstein bearbeitet, mit dem die Klinge geschärft wird. Sie werden abgeschreckt, damit der Stahl größtmögliche Härte und gleichzeitig größtmögliche Elastizität erhält, und bekommen danach am Schleifstein den Feinschliff. Die Qualität der Härtung variiert je nach der Art des Werkzeugs, das man anfertigen will.

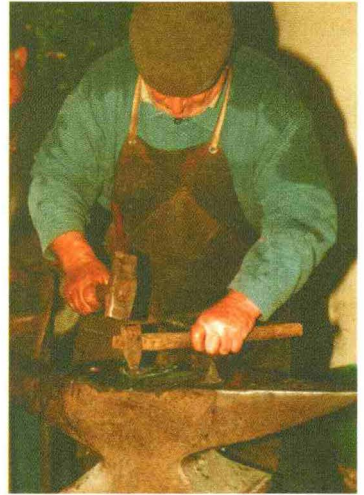
Der Schmied musste außerdem die täglichen Wartungsarbeiten für die gesamte Ausstattung der Schmiede durchführen: Schmiedehammer, Schleifsteine, Esse, Wassertrommelgebläse und das komplexe Kanalisationssystem für die Wasserzufuhr.

Die Erzeugnisse der Schmiede

In einer kleinen Hammerschmiede konnte und kann ein guter Schmied immer noch eine sehr große Palette von Werkzeugen für Feld und Wald herstellen, abgesehen natürlich von den Eisen teilen für Wagen (*Bleche* und *Felgen*) und Pflüge (*Schare*) und

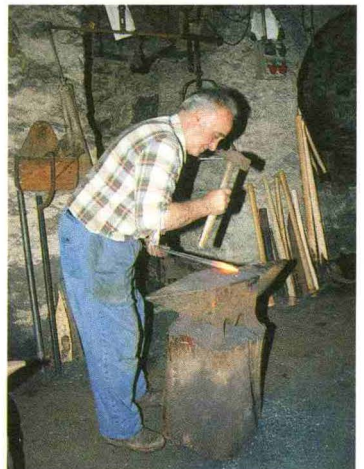


Herstellung eines Messers am Schwanzhammer. Schmiede Cortiana, Ala. Fotoarchiv Šebesta.



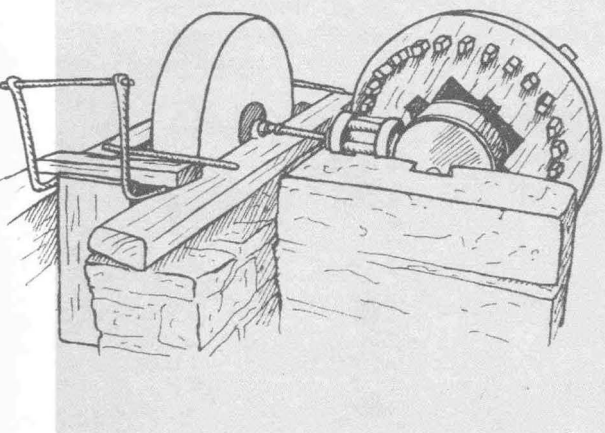
Arbeit am Amboss.

Arbeit am Amboss. Schmiede Marinelli, Ortschaft Pondasio, Malé.



SCHLEIFSTEIN

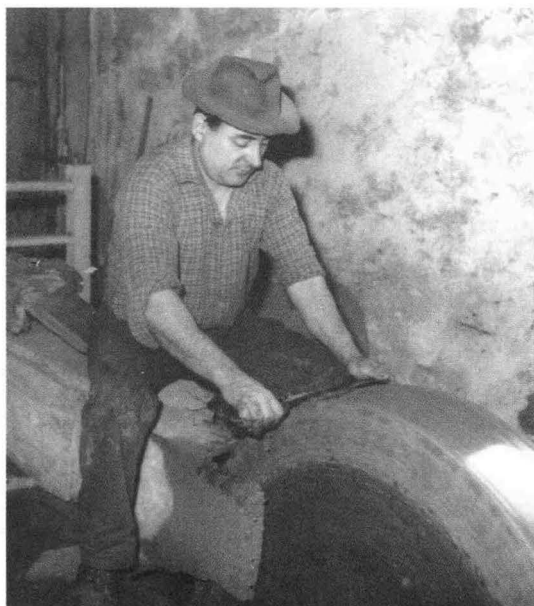
Ein unentbehrliches Gerät zum Ausformen der *Spitzen* und zum Schleifen der *Schneiden* zahlreicher Eisenwerkzeuge ist der Schleifstein (*mòla*, *mòla*). Er besteht aus einer großen Scheibe aus Sandstein mit einem Durchmesser von ungefähr 1 bis 1,5 m, die auf Steinblöcken gelagert ist. Angetrieben wird der Schleifstein, der sich senkrecht dreht, von einem *Wasserrad*. Dieses ist fest mit einem Baumstamm verbunden, in der Regel aus Lärchenholz, der die Drehbewegung auf ein *Kammrad* und ein Stockgetriebe (*Laternenrad*) überträgt, die wiederum den Schleifstein antreiben. In einigen Fällen wird der Schleifstein von einer Riemenscheibe in eine schnelle Drehbewegung versetzt. Die spezielle Reibwirkung entwickelt der Schleifstein in Verbindung mit Wasser, das während des Schliffs über eine eigene Leitung ständig auf den Sandstein rinnt. Wo es keine Bäche gibt, wurden kleinere Schleifsteine von Hand mit Hilfe einer Kurbel angetrieben.



von diversen Zusatzgeräten für die verschiedensten Tätigkeiten. Die „typische“ Produktion besteht in erster Linie in den Geräten für die Feldarbeit: *Schaufeln*, *Spaten*, *Hacken* und *Jäthacken* für die Bodenbearbeitung; *Spitzhacken* und *Pickel* zum Graben in festen Böden und Lockern von brüchigem Fels; *Eisenstangen* für den Weinberg. Dann die Geräte für die Heuarbeit: *Sensen*, *Dengelstöcke*, *Gabeln* und *Heumesser*. Sodann die Werkzeuge zum Fällen und Schneiden von Bäumen, Sträuchern und Pflanzen sowie zu deren Verarbeitung: *Hippen*, *Beile*, *Handbeile*, *Äxte*, *Schälisen*, *Steig-eisen*, aber auch *Haken*, *Sapine* und *Keile* zum Fortziehen oder Bewegen von schweren Rundhölzern. Auch das Vieh stellte einen eigenen Bereich für die Tätigkeit des Schmiedes dar: Er fertigte *Schafscheren*, *Hufeisen* und *Beschläge für Ochsen* an. Häufig war der Grobschmied nämlich auch Hufschmied, und so standen in der Nähe der Schmieden die *Beschlagställe*, das waren Holzgestelle, in denen die Ochsen während des Beschlagens ruhig gestellt wurden. Weitere Spezialisierungen bezogen sich auf die Herstellung von *Nägeln*, *Schuhnägeln*, *Schlössern* und *Schlüsseln*.

Häufig wurden dieselben Werkzeuge in den verschiedenen Schmieden in recht unterschiedlichen Formen hergestellt. Die Ursachen für diese Abweichungen sind manchmal funktioneller Art – die Hacken zum Beispiel variieren je nach Bodenbeschaffenheit –, in anderen Fällen sind sie jedoch auf rein lokale kulturelle Vorlieben und Manufakturtraditionen zurückzuführen.

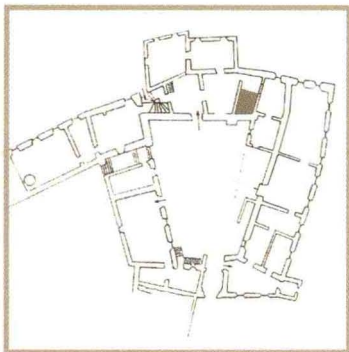
Schleifen der Messerklinge. Schmiede Girardini, Cimego. Fotoarchiv Šebesta.



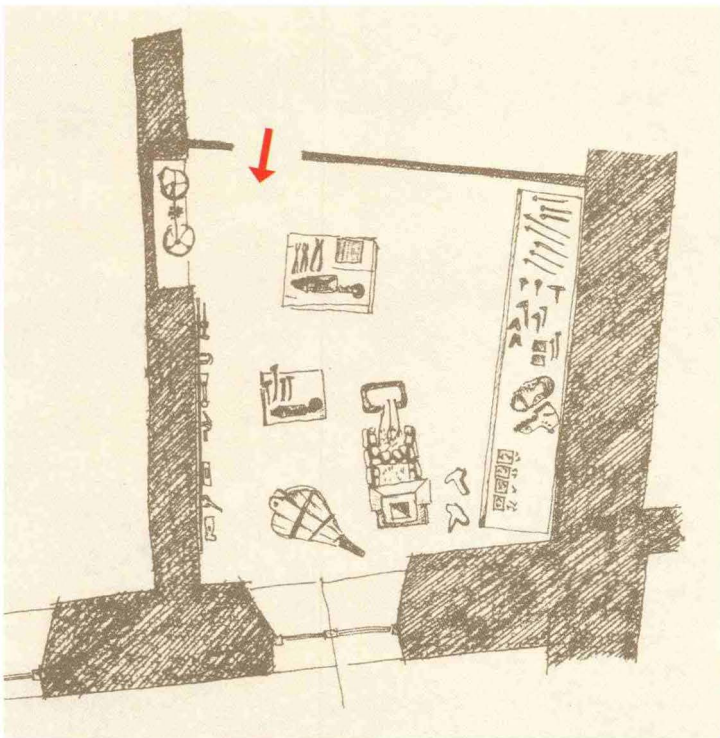


Die Nagelschmiede

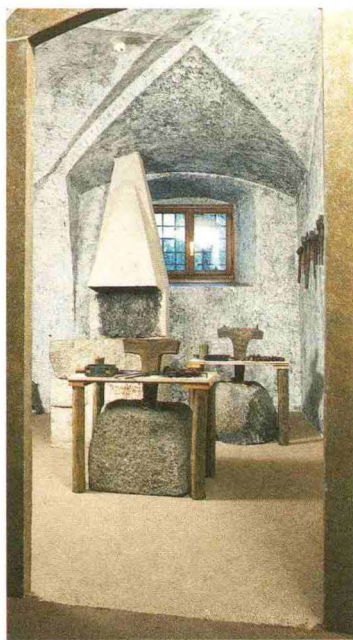




Erdgeschoss



Im Ausstellungsraum sind die Esse mit dem Kühlbecken und zwei Werkbänke für den Nagelschmied zu sehen. Jede besteht aus einem Granitblock, der den Amboss mit der charakteristischen T-Form trägt, und aus einer Arbeitsfläche, auf der die Werkzeuge liegen, die zur Herstellung der Schuhnägel verwendet werden. Weiters eine Reihe von Hämmern und Zangen, eine Waage und, im Schaukasten, verschiedene Nägel und Schuhnägel, Nagelschuhe, Gesenke und die Nagelschmiedzange.



Im Ledrotal hat sich ab dem ausgehenden achtzehnten Jahrhundert die Herstellung von *Nägeln* und *Schuhnägeln* entwickelt; letztere wurden zum Befestigen der Sohlen von Holzschuhen (*sgàlmere*, *dàlmedre*) und, in jüngerer Zeit, von Bergschuhen verwendet. Es handelt sich um eine auf den Markt ausgerichtete Serienfertigung, die in eigenen Schmieden stattfand, die keine Wasserkraft nötig hatten und in denen es daher keinen Schwanzhammer gab. Diese Spezialisierung hat sich im Rahmen der Tätigkeit der hier angesiedelten Eisenhütten entwickelt, in denen eisenhaltige Materialien geschmolzen und verarbeitet wurden. Die Herstellung von Schuhnägeln und Nägeln konzentrierte sich im Wesentlichen auf die Schmieden von Pré und Molina; sie beanspruchte alsbald die Arbeitskraft der Bevölkerung des ganzen unteren Tales, die den Ackerbau und die Viehzucht praktisch voll-

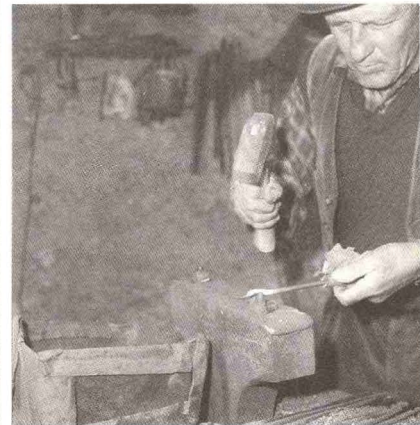


ständig aufgab. Als in den 20er-Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts mit der Wirtschaftskrise eine starke Nachfrage nach Schuhnägeln einsetzte, verbreiteten sich die Schmieden in sämtliche Dörfer des Tales. Während der beiden Weltkriege waren die Nagelschmiede des Ledrotals wegen der Nachfrage nach Schuhnägeln seitens der Armee ziemlich ausgelastet, was ihnen nicht selten den Fronteinsatz ersparte. Das Aufkommen der Ledersohlen in den 50er-Jahren machte die Herstellung von Schuhnägeln überflüssig und führte zur endgültigen Einstellung dieser Tätigkeit.

In den Nagelschmieden, die in kleinen Gebäuden oder in entsprechend eingerichteten Räumen im Erdgeschoss untergebracht sind, befinden sich eine oder mehrere Essen. Über jeder Esse eine Haube, die den Rauch auffängt und ableitet. Rings um jede Esse sind 4 oder noch häufiger 6 Arbeitsplätze angeordnet, die aus einem Porphy- oder Granitblock bestehen, in den ein eigener, T-förmiger Amboss eingesetzt ist. Um diesen herum ist eine Arbeitsfläche eingerichtet, auf der Hammer, Zangen und sonstige zur Herstellung der Schuhnägel erforderliche Werkzeuge liegen.

Der in der Nagelschmiede verwendete Amboss weist an beiden Enden jeweils ein Loch auf: In jenes auf der linken Seite (vom Arbeitenden aus) kommt ein *Setzmeißel* (*taiaor*, *taiadör*); in das rechte dagegen eine *Lochplatte* oder ein *Untergesenk* (*cioéra*), ein monolithisches Eisenstück mit einem Loch in der Mitte. In dieses wird der zugespitzte Teil des Nagels gesteckt, um das andere Ende, den *Kopf*, zu formen. Die *Lochplatten* werden je nach Art des herzustellenden Nagels oder Schuhnagels ausgewechselt. Das Herstellungsverfahren ist folgendes: Ein eiserner *Walzdraht* (A) wird zur *Rotglut* gebracht und mit dem Hammer zu einer langen und spitzen Form getrieben, dem *Schaft* (B). Hierauf kerbt

Herstellung eines Nagels. Ledrotal.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 615.



Werkbank des Nagelschmiedes.
Pré di Ledro.



Fassnagel



spitzköpfiger, vier-schlägiger Schuhnagel



fünfschlägiger Schuhnagel



Schuhnagel mit Kopf in Form einer gewölbten Hacke



Schuhnagel mit hackenförmigem Kopf und normalem Schaft



Schuhnagel mit hackenförmigem Kopf und langem, abgeplattetem Schaft



Schuhnagel mit hackenförmigem Kopf in Form eines Eselsrückens



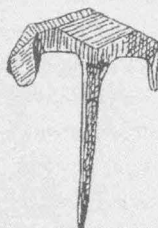
alpiner Schuhnagel mit T-förmigem Kopf in Form eines Eselsrückens



Schuhnagel mit Kopf in Form einer Doppelhacke



alpiner Schuhnagel mit T-förmigem Kopf



alpiner Schuhnagel mit T-förmigem Kopf in Form eines Maultierrückens



alpiner Schuhnagel mit T-förmigem Kopf mit Erhöhung



alpiner Schuhnagel mit T-förmigem Kopf mit zwei Erhöhungen



Schuhnagel mit sattelförmigem Kopf



alpiner Schuhnagel mit sattelförmigem Kopf und normalem Schaft



alpiner Schuhnagel mit sattelförmigem Kopf und langem, abgeplattetem Schaft



alpiner Schuhnagel mit sattelförmigem Kopf mit Loch



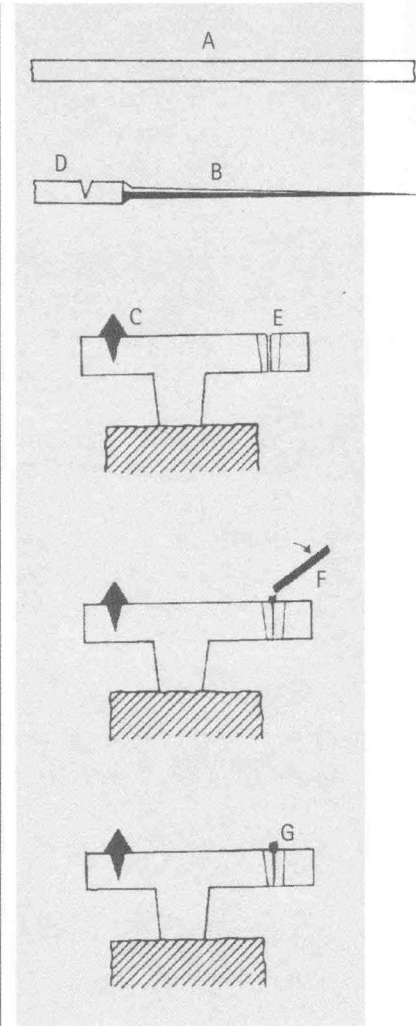
Schuhnagel mit winkelförmigem Kopf



Schuh mit benagelter Sohle. Inv. Nr. 6119.

man ihn mit Hilfe des Setzmeißels (C), wobei aber darauf zu achten ist, dass der Nagel nicht vom Walzdraht abbricht (D). Wenn der zugespitzte Teil in die Lochplatte (E) eingeführt wird, wird der Walzdraht umgebogen und abgebrochen (F). Danach wird der hervorstehende Teil gehämmert und auf verschiedene Weise bearbeitet, bis er die gewünschte Form des *Kopfes* des Nagels oder des Schuhnagels hat (G). Zur Herstellung eines Schuhnagels sind 20 bis 30 Hammerschläge erforderlich, die schnell und präzise ausgeführt werden müssen, damit das Eisen nicht erkaltet und seine Formbarkeit verliert. Unter dem Amboss ist an der Werkbank ein Hebel mit einer senkrecht angeschweißten Nadel angebracht, die von unten in die *Lochplatte* stößt und den fertigen Schuhnagel auswirft. Dieser fällt in einen Behälter, der ebenfalls auf der Werkbank neben dem Amboss steht.

Die auf den Tischen zurückbleibenden Eisenabfälle wurden zusammen mit Sand zum Reinigen von Kesseln verwendet.



SCHUHNÄGEL UND NÄGEL

Mit den Schuhnägeln (*bròca, bròcia*) wurden die hölzernen oder ledernen Schuhsohlen und Absätze beschlagen, damit sie sich nicht zu rasch abnutzten. Die Schuhnägel haben gewöhnlich einen kurzen Schaft und einen verschiedenartig geformten Kopf. Sie unterscheiden sich je nach Verwendungszweck der Schuhe, aber auch je nachdem an welcher Stelle des Schuhes sie angebracht wurden: Es gibt spezielle Schuhnägel zur Verstärkung der Außenränder oder der Mitte von Sohlen und Absätzen. Vorzugsweise hergestellt wurden *Schuhnägel mit hackenförmigem Kopf*, die gängigste Sorte, und *alpine Schuhnägel (Flügelnägel)*, mit denen die Außenseite der Sohle beschlagen wurde, bis sie eine Art Ring bildeten; die *fünfschlägigen Schuhnägel* und der *Sohlennagel* für die Mitte der Sohle; die *Schuhnägel mit T-förmigem Kopf*, deren Herstellung kom-

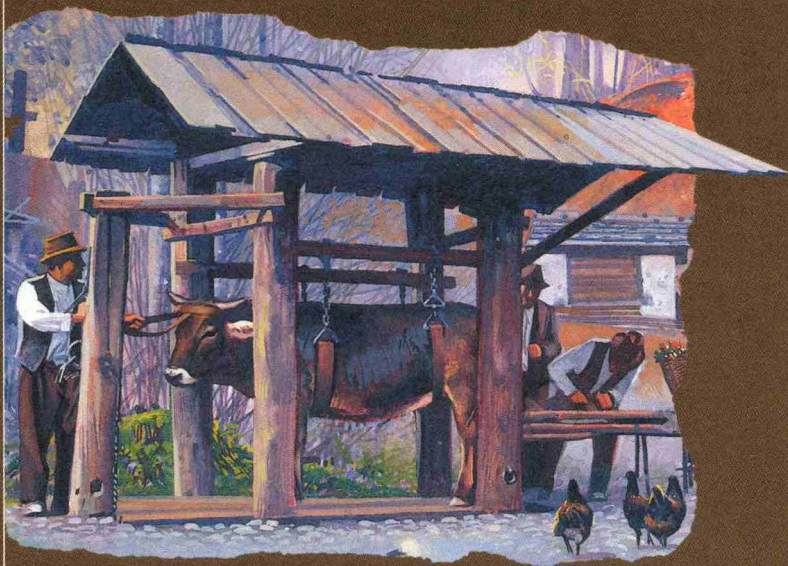
plizierter war und die als schöner galten. Ein Nagelschmied stellte täglich im Schnitt 1.500/1.600 Stück Schuhnägel mit hackenförmigem Kopf oder 1.100 Stück Schuhnägel mit T-förmigem Kopf her. Außerdem wurden größere *Fassnägel* und fünfschlägige Schuhnägel hergestellt, die in jüngerer Zeit als ornamentales Element für Tore verwendet wurden.

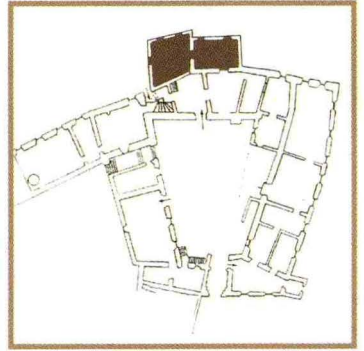
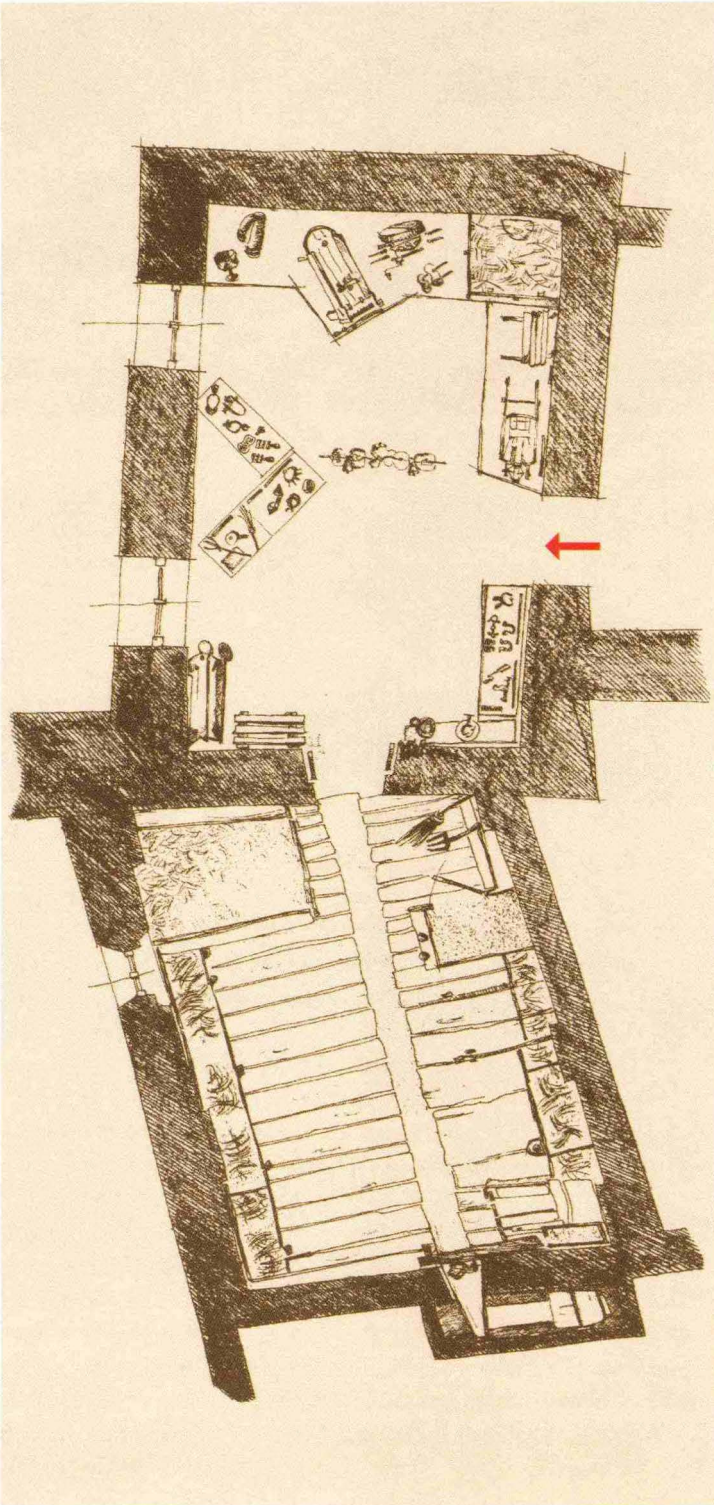
Die Herstellung von Eisennägeln (Sing. *ciò, ciòdo, clòut, ciòli*) war von grundlegender Wichtigkeit für viele Tätigkeiten, insbesondere für das Zimmerhandwerk: Die Nägel dienen dazu, Dielen am Fußboden festzumachen; sie werden benötigt bei Dachdeckungsarbeiten, für Türen; mit ihnen werden aber auch die Kufen am Schlitten angebracht oder Eisenreifen um die Fässer befestigt. Die Nägel sind unterschiedlich lang: Das geht von den Nägeln für das

Zimmerhandwerk mit einer Schaftlänge von über 40 cm bis zu den 1-2 cm langen Nägeln. Für die Herstellung eines Nagels, dessen Kopf leichter zu formen ist als jener eines Schuhnagels, waren weniger Hammerschläge erforderlich; die Bearbeitungszeit war also kürzer. An einem Arbeitstag konnte ein Hammer schmied 2.000 bis 2.700 Nägel herstellen.

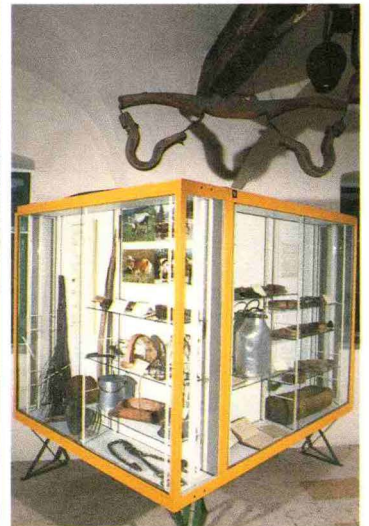


Hufschmiedehandwerk und Viehzucht



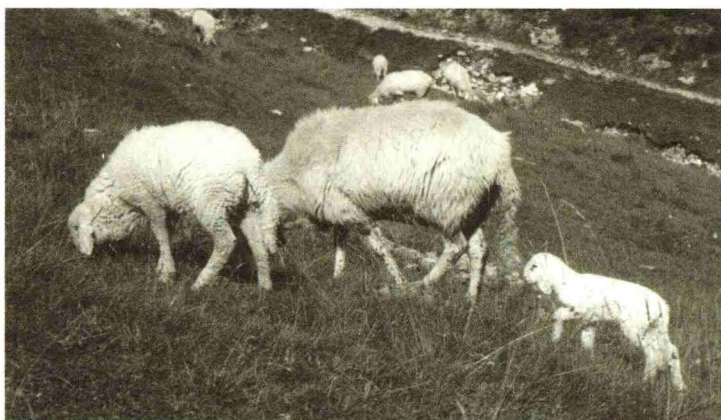


Erdgeschoss





Haustierhaltung. Außerflorutz, St. Franz/San Francesco, Fersental. Fotoarchiv Šebesta.



Herde auf der Weide. Tesero. Fotoarchiv Šebesta Nr. 800.

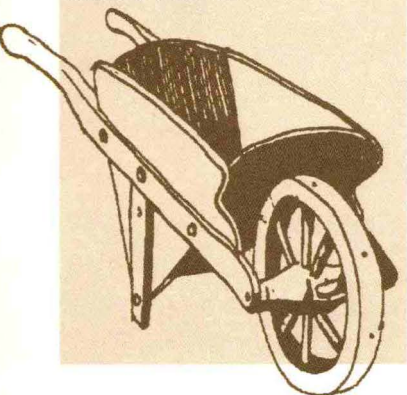
Haustierhaltung

Im Ausstellungsraum sind weitere Geräte für den täglichen Gebrauch bei der Viehhaltung zu sehen. Zunächst die Transportmittel: Mit dem *Schubkarren* schafft man den Mist aus dem Stall auf den Misthaufen, mit der *Tragbahre* vom Misthaufen aufs Feld; im *Rückentragkorb* wird Streu transportiert, im *Futterkorb* (*césta dal fén, cavagnòla*) wird das Heu vom Dachboden in den Stall gebracht. Weiters zu sehen: Die *Knollenschneide*- und *Häckselmesser*, der *Ochsenstand* oder *Beschlagstall* zum Decken. Im Schaukasten *Striegel* und *Kardätschen*, die *Milchkanne*, der *Seiher*, der die in der Milch befindlichen Unreinheiten zurückhält, *Halsreifen* aus Holz und Eisen für die Ziegen, der *Schweinetrog*. Sodann die vierzinkige *Mistgabel* und der *Stallbesen*, die *Melkschemel* oder *-stühle*, der *Hornmodel* oder *Hornformer* (Vorrichtung zur Förderung des geraden Wachstums der Hörner), das *Absetzhalsband* (zum Entwöhnen der Jungtiere von der Muttermilch), die *Maulkörbe*, die verhindern, dass die Tiere während der Arbeit grasen, die *Kette*, mit der die Rinder angebunden werden. Schließlich der *Metalleimer* zum Tränken des Viehs und zum Melken, die *Brühwanne* (*Brühbutte* oder *Brühzuber*), in der dem geschlachteten Schwein mit Hilfe von kochendem Wasser die Borsten entfernt wurden, das *Doppeljoch* und eine Reihe von *Kuhglocken*.

Die Bauernfamilie hielt gewöhnlich eine kleine Schar von Tieren, die für den Unterhalt und die Feldarbeit genutzt wurden: Je nach verfügbaren Mitteln konnten *Hasen* und *Geflügel*, ein oder zwei *Schweine*, einige *Ziegen* oder einige *Schafe*, ein halbes Dutzend *Kälber* und *Milchkühe* dabei sein. Die besser situierten Familienbetriebe besaßen fast immer auch ein *Pferd*. Das Vieh lieferte nicht nur Milch, Molkereiprodukte und Fleisch, das vornehmlich von alten und unproduktiven Tieren gewonnen wurde, sondern auch Rohstoffe wie Leder und Wolle. Es stellte auch eine kleine finan-

SCHUBKARREN

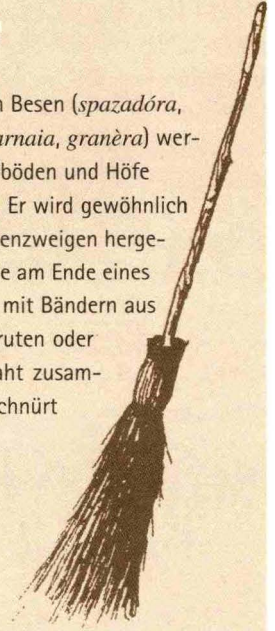
Der Schubkarren (*barèla, cariòla*) ist ein hölzernes Transportmittel mit einem Rad, zwei kurzen Griffstangen und einer Kiste. Er wird von Hand geschoben und dient zum Transportieren von Mist, Steinen, Erde oder anderem Material.





BESEN

Mit dem Besen (*spazadóra, scóa, garnaia, granèra*) werden Fußböden und Höfe gekehrt. Er wird gewöhnlich aus Birkenzweigen hergestellt, die am Ende eines Stockes mit Bändern aus Weidenruten oder Eisendraht zusammengeschnürt werden.



zielle Einnahme dar – verkauft wurden vor allem die Jungtiere – und lieferte die Zugkraft zum Ziehen von Wagen und Pflügen. Es stellte daher ein bedeutendes Vermögen dar, das ständigen Einsatz erforderte und fleißig gepflegt werden musste, insbesondere bei Geburten und Krankheiten. Für die Stallarbeit waren Männer, Frauen oder beide zuständig. Die Tiere wurden täglich versorgt: Man mußte den Stall reinigen, die Futterkrippen auffüllen, das Vieh tränken. Zudem musste man die *Kühe*, *Ziegen* oder *Schafe* melken und ihnen frische Streu geben. Im Sommer wurden Rinder und Schafe gewöhnlich auf die Alm getrieben. Auf diese Weise konnte man das Heu für den Winter sparen und – da die Tiere die Gräser der Hochweiden abweideten – die Grasbestände optimal verwerten. Zu Hause blieb gewöhnlich ein Paar Zugtiere (*dzontura, giontura*). Um zu vermeiden, dass die Geburt der *Kälber* in die Zeit der Sömmerung fiel, wurden die Kühe in den ersten Monaten des Jahres zur *Deckstation* gebracht, die vielfach mehrere angrenzende Dörfer versorgte. Das *Schwein* kaufte man auf dem Jahrmarkt, mästete es mit Futter aus Molke, Kleie, kleinen Kartoffeln und Küchenresten und schlachtete es gewöhnlich im Dezember oder spätestens im Jänner. Sein Fleisch wurde haltbar gemacht und in Form von Würsten, Bauchspeck und Speck

SCHAFE

(Sing. *féda, bèssa, pégora*)

Die kleine Schafhaltung, ausgerichtet auf eine dreifache Verwertung (Milch, Fleisch, Wolle), war einst engmaschig im gesamten Bergland des Trentino verbreitet, wurde aber allmählich durch die Rinderhaltung abgelöst. Es gibt allerdings noch einige Wanderherden aus der Valsugana und dem Fleimstal, während die kleine Haustierhaltung noch im oberen Pejo-Tal und in einigen an-

deren entlegenen Ortschaften überlebt. Die beiden Rassen, die traditionsgemäß in durchwegs sehr gemischten Herden vorkommen, sind das *Lamon* (*Villnösser*) Schaf im östlichen und das *Bergamasker* Schaf im westlichen Trentino.



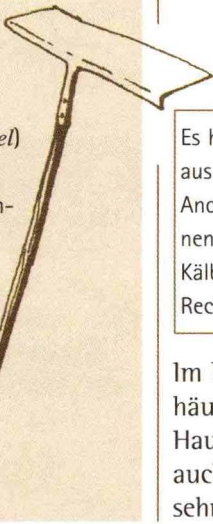


zu Hause verzehrt. Das Schmalz verwendete man als Zutat. *Pferde* und bisweilen *Maultiere*, die anstelle von Ochsen und Kühen als Zugtiere eingesetzt wurden, besaßen in einigen Dörfern nur die Fuhrleute; fast immer anzutreffen waren sie dagegen in Betrieben, die von der Größe und vom Arbeitsumfang her einigermaßen bedeutend waren.

Die bescheidene Haustierrhaltung hatte in den Bergregionen eine große Bedeutung im Rahmen der Bergbauernwirtschaft, während sie in der Talsohle vor allem eine Ergänzung zu anderen landwirtschaftlichen Tätigkeiten darstellte.

SCHARRE

Mit der Scharre (*rasp, redabio, redabel*) wird der Stallboden gereinigt. Hierbei handelt es sich um ein kurzes Brett oder ein halbrundes Eisenblatt, das mit einem Stiel versehen ist.



Der Stall

Es handelt sich um einen aus Samedà im Fassatal stammenden alten Stall aus dem Ende des neunzehnten Jahrhunderts, der getreu der ursprünglichen Anordnung nachgebaut wurde. Typisch sind der Bretterboden und das Tonnengewölbe. Links befindet sich der *Heuschacht*, dahinter die *Stände* für die Kälber und ganz hinten die *Steige*, ein Lattenverschlag für Hasen und Hühner. Rechts die *Futterkrippen* für die Rinder und der *Schweinekoben*.

Im Bauernhaus befindet sich der Stall auf der untersten Ebene, häufig direkt unterhalb der Wohnräume. Darin sind sämtliche Haustiere gemeinsam untergebracht. Der Boden ist aus Holz, aber auch aus gestampfter Erde oder Kopfsteinpflaster, die Decke ist sehr niedrig, um Wärmeverlust zu vermeiden. Beleuchtung und

KÜHE

(Sing. *vaca*)

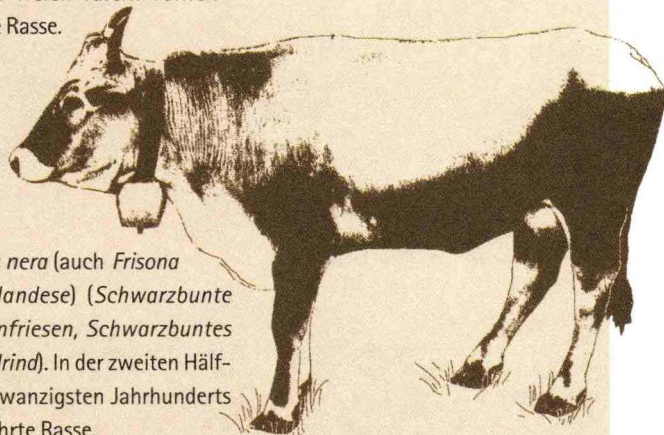
Die Rinderhaltung, die allmählich die Schafhaltung abgelöst hat, wurde in den letzten beiden Jahrhunderten durchwegs zur vorherrschenden Form der Viehhaltung. Im Trentino werden traditionsgemäß folgende vier Rinderrassen gezüchtet:

1) *Bruna Alpina* (*Braunvieh*). Gegen Ende des neunzehnten Jahrhunderts eingeführte und heute in nahezu allen Tälern vorherrschende Rasse.

2) *Bigia* (oder *Grigia*) *della val d'Adige* (*Grauvieh*). Autochthone, bis zum Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts in vielen Tälern vorherrschende Rasse.

4) *Rendena*. Ursprünglich im Talbecken von Tione und im Val Rendena verbreitete Rasse.

3) *Pezzata nera* (auch *Frisona* oder *Olandese*) (*Schwarzbunte Holsteinfriesen, Schwarzbuntes Tieflandrind*). In der zweiten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts eingeführte Rasse.





Gründung des Ersten Rinderzuchtvereins im Trentino. Grauviehrasse aus dem Fleimstal. Masi di Cavalese im Juni 1905. Inv. Nr. 2197.

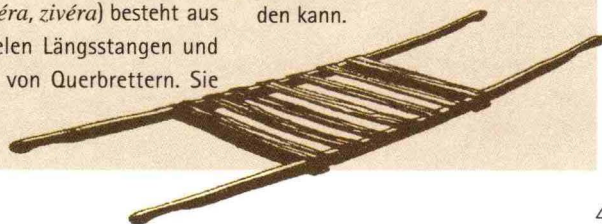
Belüftung sind spärlich, werden aber auf jeden Fall durch ein kleines, vergittertes Fenster gewährleistet. Durch eine weitere Luke an der Eingangstür kann man nachsehen, ob drinnen alles in Ordnung ist. Ein wichtiges Element des Stalles ist der aus Holzbrettern gezimmerte *Heuschacht* (*fenèr*, *bus del fenèr*, *còrbol*, *bòdola*, *forame*, *gorgòz*), durch den man das Heu direkt vom Dachboden (Heuboden) hinabwerfen kann; aus einer großen Öffnung in etwa ein Meter Höhe kann mit den Händen die erforderliche Menge entnommen werden. An den Stallwänden ist die lange *Futterkrippe* (*magnadóra*, *preséo*, *predéf*, *cianàl*, *grépia*) aus Holz angebracht, die mit Seitenwänden versehen ist; in diese kommt das Futter für das Vieh. An der Futterkrippe sind die *Ketten* (*cadéne*) befestigt, mit denen die Tiere angebunden werden. Jedes Tier hat seinen bestimmten Platz, den *Stand* (*pónt*, *pontón*, *letéra*), auf dem zu seinem Wohlbefinden die *Streu* (*farlèt*, *patiüc*, *stram*) ausgebreitet wird, eine Schicht aus Laub, Stroh, Nadeln von Nadelbäumen oder anderen pflanzlichen Substanzen.

Der Viehstand hat vielfach einen Dielenboden, der leicht zur Mitte des Stalles hin abfällt, wo der *Schwemmkanal* (*fòs*, *canàl*, *coracio*, *solcèl*, *zòcia*) verläuft, ein kleiner Graben, der die flüssigen Exkremente der Tiere aufnimmt und ins Freie leitet, in die *Jauchegrube* oder *Dunggrube* (*busa da la grassa*, *ledamèr*, *giamèro*). Zum Entmisten (*grassa*, *ledàm*) verwendet man die *Schaufel* und eine *Eisengabel*, die gewöhnlich vier Zinken hat; mit diesen Geräten wird auch die Einstreu verteilt. Bei der Stallreinigung kommen weiters noch *Besen* und *Scharre* zum Einsatz. Im Stall befinden sich stets das *Kistchen für das Viehsalz*, das

TRAGBAHRE

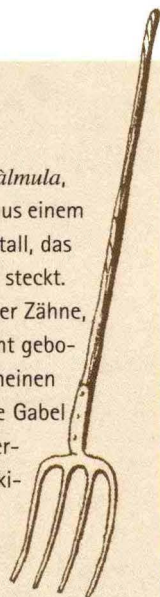
Die Tragbahre oder Trage (*barèla*, *barcèla*, *civèra*, *zivèra*) besteht aus zwei parallelen Längsstangen und einer Reihe von Querbrettern. Sie

wird von zwei Personen getragen. Sie dient zum Transportieren von Mist oder anderem Material, wo der Schubkarren nicht eingesetzt werden kann.



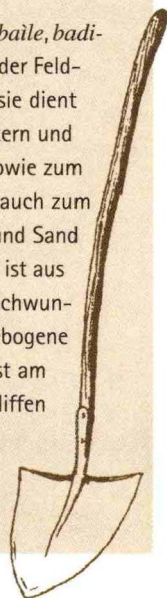
GABEL

Die Gabel (*fórca*, *pàmlula*, *pàmbola*) besteht aus einem Gabelstück aus Metall, das auf einem Holzstiel steckt. Sie hat drei oder vier Zähne, die *Zinken*, die leicht gebogen sind. Im Allgemeinen wird die dreizinkige Gabel bei der Heuernte verwendet, die vierzinkige im Stall, und zwar sowohl zum Ausbreiten der Streu auf dem Stand sowie zum Entmisten. Früher wurden die Gabeln aus einem gegabelten Ast angefertigt.



SCHAUFEL

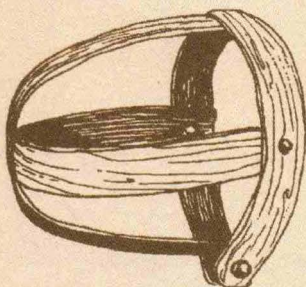
Die Schaufel (*badil*, *baile*, *badi-la*, *pala*) kommt bei der Feldarbeit zum Einsatz, sie dient zum Ausheben, Lockern und Verteilen der Erde sowie zum Entmisten. Sie wird auch zum Schöpfen von Kies und Sand verwendet. Der Stiel ist aus Holz und häufig geschwungen. Das leicht abgeogene und konkave Blatt ist am unteren Rand geschliffen und endet in einer abgerundeten Spitze.





Beschlagstall. Cles. Inv. Nr. 2877.

MAULKORB



Kleiner Korb aus Draht, Weidenruten oder Holzleisten, die auf verschiedene Art und Weise geflochten sind. Er ist so geformt, dass er sich dem Maul des Tieres anpasst. Der Maulkorb (*musaröla, bociana, musäl*) hindert die Tiere daran, während der Arbeit zu fressen oder Wände und Boden des Stalles abzulecken.



Hufmesser. Inv. Nr. 2765.

dazu dient, die Tiere zu besänftigen, und ein Holzbrett zum Abstellen der Laterne, von Eimern und Melkschemeln sowie sonstigen kleinen Gegenständen wie *Striegel* und *Kardätsche*. Der *Koben* (*stalöt, stabiöt, tamüz, tres, rèla*) ist ein Bretterverschlag, in dem Schweine gehalten werden. Darin steht der aus einem Baumstamm gefertigte *Trog* (*albi, brèn, laip, büi*), in den das Futter geschüttet wird.

Im Winter wurden im Stall kleine handwerkliche Arbeiten verrichtet oder es trafen sich in einigen Dörfern Familienmitglieder und Nachbarn zu den abendlichen *filò* (Spinnrunde, Unterhaltung, Geselligkeit). Im Stall fanden auch Wanderhändler (die *cròmeri*), Bettler, Hirten, die mit ihren Herden wanderten, und jene Personen, die die Aufgabe hatten, die Rinder auf die großen Herbstmärkte zu treiben (die *paradóri*), Unterkunft für die Nacht.

Hufschmiedehandwerk

Im Schaukasten sind die Werkzeuge des Hufschmieds ausgestellt: Eine Reihe von *Nasenringen*, mit denen die Ochsen mittels Seilen im Zaum gehalten und geführt werden, eine Serie von *Trensen*, von *Hufeisen* und von *Ochsen- oder Klaueneisen*. Weiters die *Messer für den Aderlass* zur Behandlung des Viehs, *Hufmesser* oder *Klauenschneider* zum Ausgleichen der Hufe und Klauen, *Abnehmzange* (*Kneifzange*) und *Raspeln*, *Hufschneidezangen* zum Kürzen der Hufe, *Beschlaghammer* und *Hufnägel*. Im Hof ist ein *Pfrenger* (Beschlagstall) aus Cles am Nonsberg ausgestellt.

In der Nähe einiger kleiner Schmieden kann man zuweilen noch

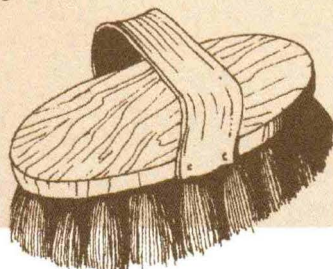
STRIEGEL

Der Striegel (*strigla, sdrügia, sdrégia, stria*) besteht aus einer viereckigen Metallplatte, die mit parallel laufenden, gezähnten Querrippen bestückt ist; diese dienen dazu, die Haardecke des Tieres aufzurichten und zu striegeln. Der Striegel ist mit einem kurzen Griff versehen und wird zum Reinigen von Fell und Haut der Tiere verwendet.



KARDÄTSCHKE

Ovales Holzbrettchen, das auf einer Seite mit Borsten aus Hirsepflanzen besetzt ist. Mit der Kardätsche (*bruschin, spazét*) wird die Reinigung der Tiere vervollständigt und das Fell geglättet.



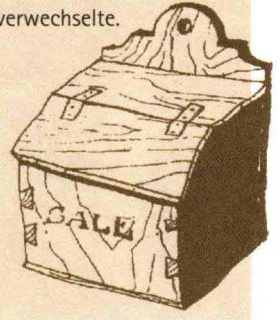
den *Beschlagstall* (*travài*) für das Beschlagen der Ochsen und die *Stangen* für das Beschlagen der Pferde sehen. Es war nämlich der Dorfschmied, der auch das *Hufschmiedhandwerk* beherrschte, und dem es somit oblag, die Klauen zu pflegen und regelmäßig Pferde, Ochsen und Arbeitskühe zu beschlagen.

Bevor ein Pferd beschlagen wird, bindet der Hufschmied (*feradór, feràr, ferài, fàoro*) das Tier an eine Stange, nimmt mit Hammer und Meißel das abgenutzte Eisen ab und kürzt sodann mit der Hufschneidezange den Tragrand des Hufs. Danach gleicht er den Huf mit einem dafür vorgesehenen Abhebeeisen, dem *Hufmesser* (*piatöl, piatór*) aus, anschließend glättet er die Hornschicht mit der *Raspel*. Er sucht das passende Eisen aus, bringt es zum Glühen und legt es noch heiß kurz an den Huf des Tieres. Danach kehrt er in die Schmiede zurück, um dem Eisen die richtige Form zu geben, damit es sich perfekt an den Huf anpasst. Er kühlt es ab und nagelt das neue Eisen mit acht Nägeln an den Huf, wobei er diesen zwischen den Knien festhält. Zum Umschlagen der Nagelspitzen benutzt er einen Holzbock oder einen eisernen Dreifuß.

Das Beschlagen eines Ochsen oder einer Kuh ist viel schwieriger durchzuführen, da sich das Tier nur widerwillig dieser Prozedur unterzieht und daher ruhig gestellt werden muss, vor allem aber, weil die Rinder im Gegensatz zu den Pferden *Paarhufer* oder *Spalt-hufer* sind und daher ein besonderes, *doppeltes Hufeisen* benötigen, das *Klaueneisen* (*clapa, ciapa, fèr de bò*). Dieses ist notwen-

KISTCHEN FÜR DAS VIEHSALZ

Darin wird das billige Mineral- oder Meersalz gelagert, das als Nahrungszusatz verwendet wird und den Tieren sehr gut schmeckt. Es wirkt besänftigend auf die Tiere. Dem Salz wurden Farbstoffe beigemischt, damit man es nicht mit dem normalen Kochsalz verwechselte.



Ochseneisen für Hinterklaue.
Inv. Nr. 2823.



Hufeisen. Pergine. Inv. Nr. 2857.



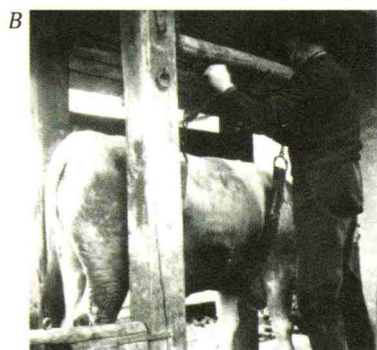
KETTE

Die Kette (*cadéna, caéna, cadina*), die dazu dient, das Tier an die Futterkrippe anzubinden, ist aus Eisen. Sie ist gewöhnlich aus drei Teilen gefertigt, die von einem zentralen Ring zusammengehalten werden. Ein Ende wird an die Futterkrippe gebunden, die anderen beiden werden um den Hals des Tieres gelegt und mit Hilfe eines Eisenstiftes, der durch einen etwas weiteren Ring gezogen wird, zusammengebunden. Die Kette ist genügend lang, um die notwendigen Bewegungen zu erlauben; die besondere Machart verhindert, dass sich das Tier würgt oder verletzt.

HALFTER

Der Halfter (*cavéza, ciavéza, cavöza*) ist ein Seil, Strick oder Riemen, mit dem das Rind oder ein anderes Tier am Kopf angebunden wird.





Beschlagen eines Ochsens. Cavareno.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 330, 1791,
1800, 1796.

dig, damit die Klauen beim Begehen von holprigen oder steinigen Wegen nicht beschädigt werden. Die Ochsenisen sind getreu der Form der Ochsenklauen nachgebildet und werden so geschmiedet, dass die äußere Hälfte dicker ist als die innere, da sie stärker abgenutzt wird. Jedes der Klaueneisen hat 4-7 Löcher für ebenso viele Nägel. Die Eisen für die Vorderläufe haben einen Haken, mit dem es an der Klaue fixiert wird. An den Eisen für die Hinterläufe fehlt dieser Haken, damit sich das Tier beim Scheuern nicht verletzt.

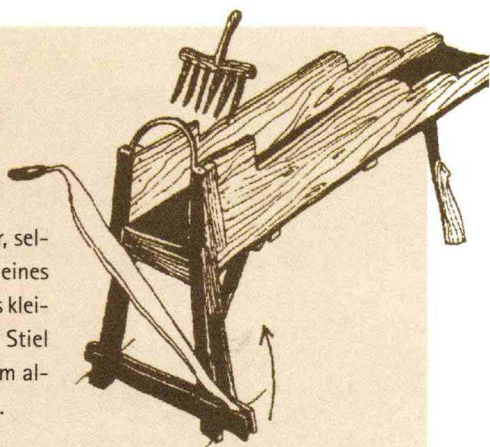
Zum Beschlagen wird das Rind in den Beschlagstall geführt, der aus fünf senkrechten Pfosten besteht, die bisweilen mit einer Überdachung versehen sind. Dann wird der Kopf mit den Hörnern am vorderen Pfosten befestigt und das Maul in einen weiten, ringförmigen Maulkorb gesteckt (A). Unter dem Bauch des Tieres wird ein hölzerner Gurt mit Eisenketten oder zwei Lederriemen durchgezogen (B), um es leicht anzuheben – so kann der zu beschlagende Lauf bequem umgebogen werden. Die Vorderläufe werden an die Querbalken des Beschlagstalls gebunden (C), die Hinterläufe an einen verschiebbaren Pflock, der den Beschlagstall rückseitig abschließt.

Der Hufschmied bearbeitet die Klauen (D) mit Zangen, Klauenschneider und Raspel und beschlägt dann das Tier mit dem heißen Eisen, wie bereits für das Pferd beschrieben.

HÄCKSELMESSER

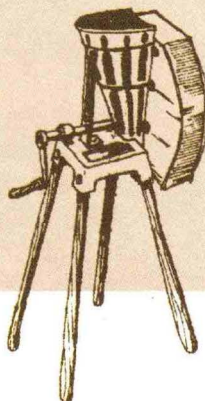
(*taiapaia, bancia da seggiar su, tranciaforaio, cassèla*)

Zum Zerkleinern von Mischfutter, besonders Stroh, Blätter, seltener Heu. Am offenen Ende eines Kastens wird das mit Hilfe eines kleinen Holzrechens mit kurzem Stiel vorgeschobene Futter mit einem alten Sensenblatt abgeschnitten.



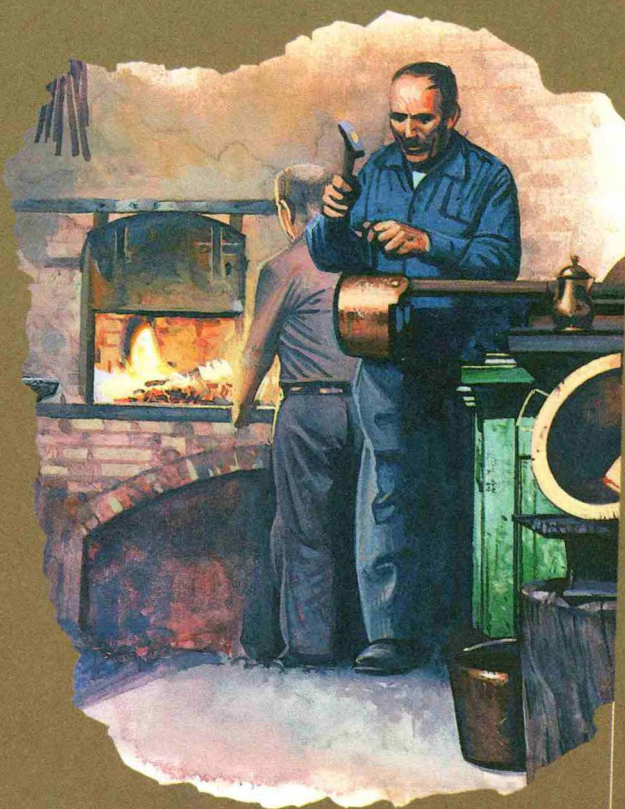
KNOLLENSCHNEIDEMASCHINE

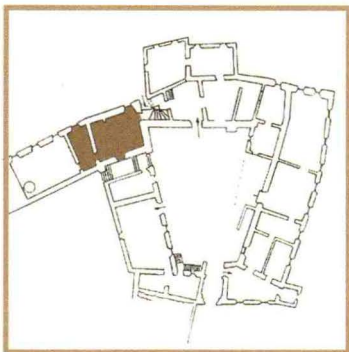
Die im Körbchen gesammelten Knollen oder Rüben werden gegen eine Klinge gedrückt, die mittels einer Kurbel betrieben wird. Hierbei werden sie zerkleinert und dann dem Futter beigemischt.



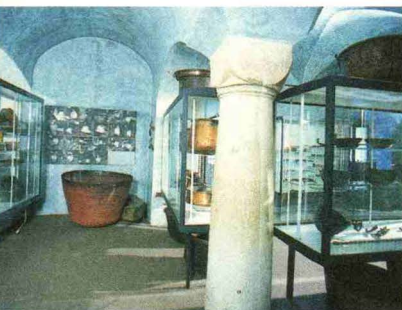
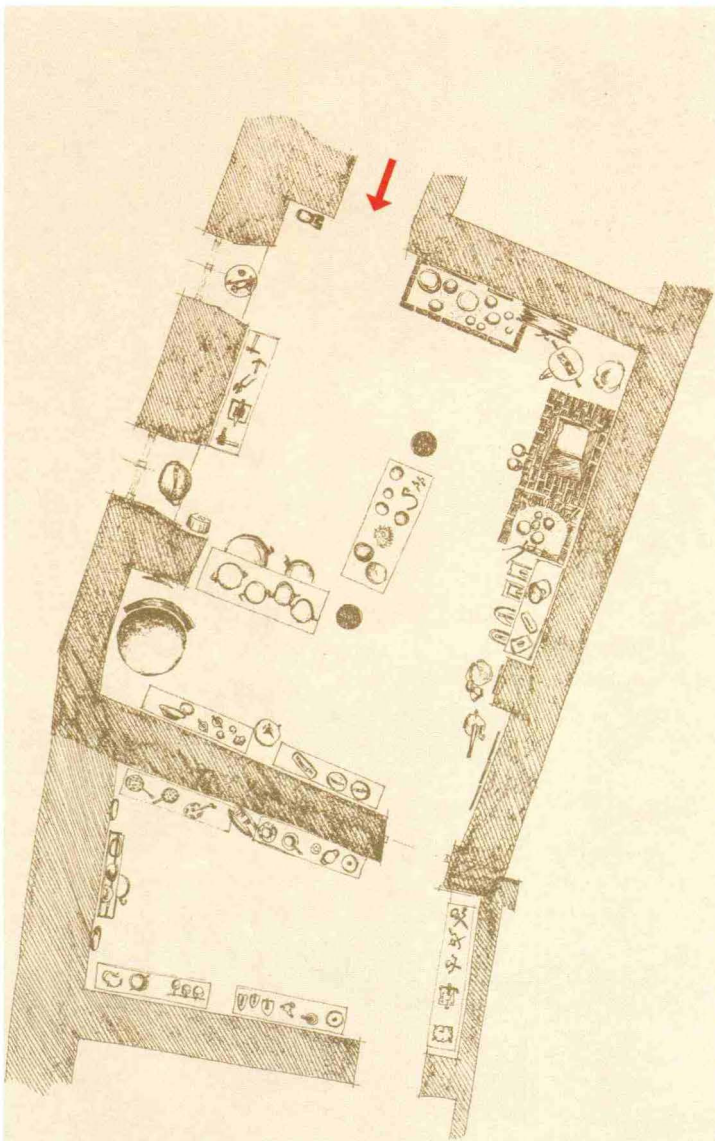


Kupferschmiede





Erdgeschoss





Im Ausstellungsraum ist eine Nachbildung des *Schmelzofens* zu sehen, der in der Gießerei Manzoni in Vezzano stand. Daran aufgehängt die *Schöpfkellen* zum Umgießen des flüssigen Kupfers. Rechts die externe Feuerstelle für die verschiedenen Glühvorgänge mit den *Kalotten* auf den Kohlen und langen *Zangen*. Links zwei *Blasebälge* und die *Gussformen* zur Herstellung der Kalotten. Im Schaukasten *Hämmer* zum Bearbeiten der Kesselränder, *Hämmer* zum Austreiben der Gefäßwände, Hämmer mit Holz- und Metallkopf zum Ausschlagen des Bodens, sodann *kleine Ambosse* zum Biegen bzw. Bördeln der Ränder sowie *Scheren*. Im Ausstellungsraum sehen wir weiters den typischen *eselskopfförmigen Hammer* und auf schweren Holzpflocken eine *Schere* zum Zuschneiden der Kalotten, einen *„zungenförmigen“ Amboss* zum Ausformen der Kesselwände, einen *„nelkenförmigen“ Amboss* zum Behämmern der Böden; um den *„Kupferhut“* eines Kessels herum ein hölzernes *Bänckchen* zum Austreiben der Kesselwände. Außerdem sind die verschiedenen Erzeugnisse des Kupferhandwerks ausgestellt: Neben den *Kesseln* in diversen Größen, deren Verarbeitungsphasen in einem Schaukasten nachgebildet sind, *Wasserschiffe* (Wasserbehälter) für den Sparherd (Kochherd), *Deckel*, die *Kaffeekannen* in den verschiedenen Stadien der Verarbeitung, eine Serie von *Kupfertöpfen*. Im anschließenden Ausstellungsraum Kupfergefäße, von denen einige für Tischlerarbeiten verwendet wurden, Kollektionen von *Bettwärmern*, von *Wassereimern* und *Backformen*, *Kellen* zum Wasserschöpfen, ein *Weihwasserbecken* mit Hahn für die Sakristei.

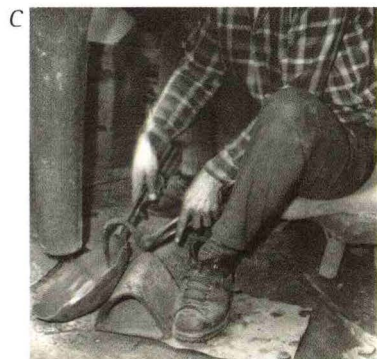
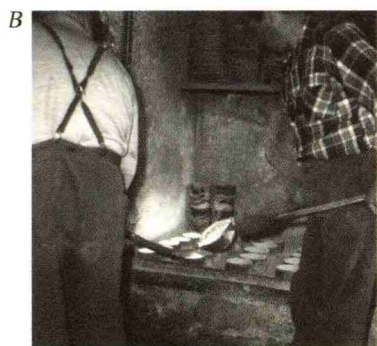
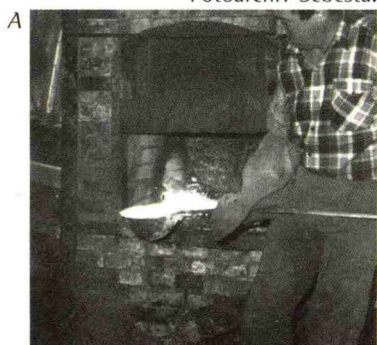


Wasserschiff für den Kochherd. Malé.
Inv. Nr. 3766.

Während der Eisenschmied praktisch alle Werkzeuge und Geräte für die Feld- und Waldarbeit herstellte, trieb der Kupferschmied (it. „ramaio“, mundartl. *maiaro*; aus *mai*, der Hammer) aus Kupfer eine große Anzahl von Gefäßen für den *Hausgebrauch*, Eimer, Töpfe und Kessel, weiters Bettwärmer und andere Hausgeräte. Im Unterschied zur Verarbeitung von Eisen ging man bei jener von Kupfer vom *geschmolzenen* Material aus. Es handelte sich also um eine kompliziertere Arbeit, die größere technische Fertigkeiten erforderte, abgesehen von den Risiken und Unannehmlichkeiten, die mit der enormen Hitze in der Schmiede verbunden waren. Im Trentino gab es nur wenige ausgesprochene Kupferschmieden,

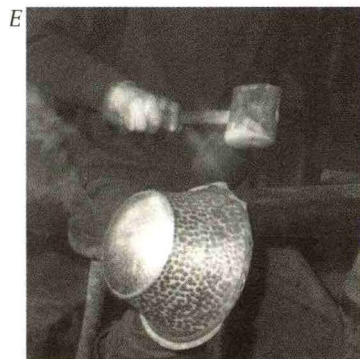
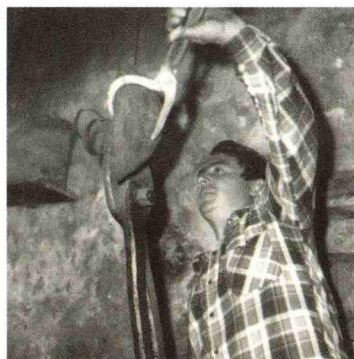
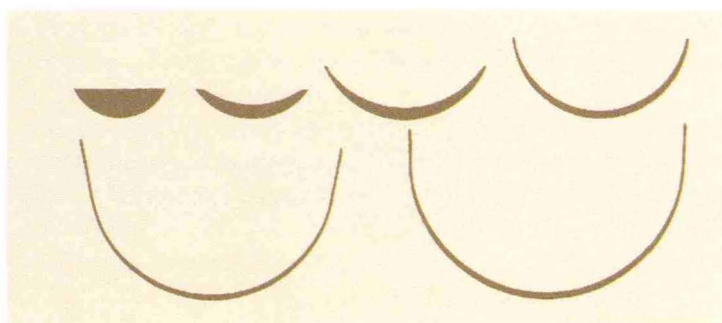
die zumeist im Westen von Trient konzentriert waren, und zwar in der Ortschaft Vela sowie in der Nähe von Vezzano und im Valle dei Laghi. Dorthin waren einige Familien von *Kupferschmieden* zu Beginn des neunzehnten Jahrhunderts aus den benachbarten venetischen und lombardischen Tälern gekommen. Erheblich bedeutender war im Trentino die Tätigkeit der ambulanten Kesselschmiede (*parolòti*), überwiegend vom Sulzberg, die in der Winterzeit in den Regionen Nord- und Mittelitaliens herumwanderten, um Kessel und Kupfergegenstände jeder Art zu flicken und zu verkaufen.

Herstellung eines Kessels.
Gießerei Manzoni, Vezzano.
Fotoarchiv Šebesta.

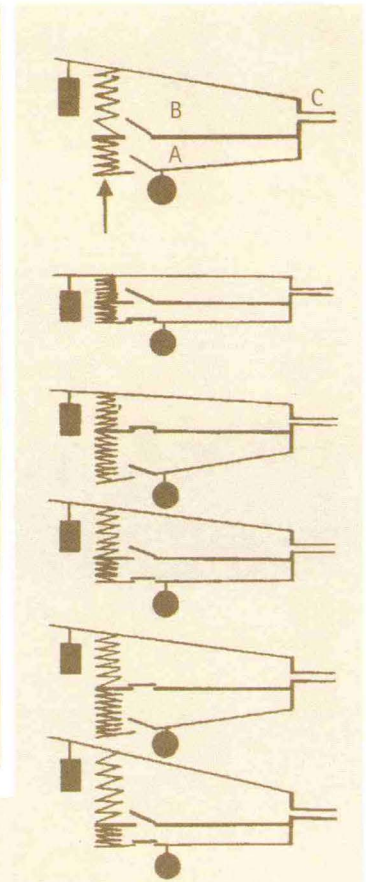


Die Herstellung eines Kessels

Nach der traditionellen Bearbeitungsmethode geht man bei der Herstellung von Kesseln (Sing. *paröl*, *paruèl*, *parolo*, *caldrògl*, *ramì*) von einem kalottenförmigen Kupferstück aus. Das Gefäß hat daher keine Löttnähte, wodurch sich seine Feuer- und Verschleißfestigkeit erhöht. Der Kupferschmied muss zunächst das kalottenförmige Stück herstellen, indem er im Schmelzofen Recyclingmaterial oder seltener Kupfererz zum Schmelzen bringt. Er legt die Kupferstückchen in die Vertiefung des Schmelzriegels, in dem sich Holzkohle befindet, und setzt sodann das Gebläse,

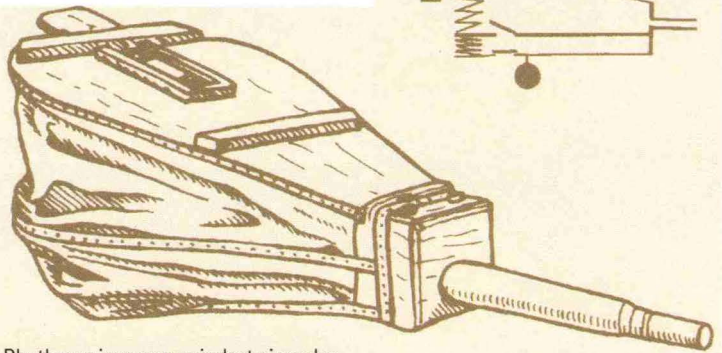


den *Blasebalg* oder das Wassertrommelgebläse (*bót de l'òra*), in Betrieb. Die dadurch erreichten Temperaturen ermöglichen den Schmelzvorgang. Das flüssige Kupfer sinkt auf den Boden des Tiegels, während sich die Schlacke an die brennende Kohle bindet, die auf der glühenden Masse schwimmt. Der Kupferschmied legt Kupferstückchen und Kohle in den Ofen nach, bis der Schmelztiegel vollständig mit flüssigem Metall angefüllt ist; währenddessen wird der Blasebalg ständig betätigt. Nachdem die gewünschte Dichte erreicht ist, gießt er das geschmolzene Kupfer mit einer langen *Schöpfkelle*, deren halbrunde Höhlung mit einer Masse aus feuerfestem Ton verkleidet ist (A), rasch in die *Gussformen* für die Kalotten (B). Die Formen bestehen aus einem Metallmantel, der mit einer reaktionsträgen Masse aus Ziegeln, Asche und Ton ausgefüllt ist; sie sind zylinderförmig und haben innen eine Vertiefung. Das in die Form gegossene, flüssige Metall wird mit einer Aschenschicht bedeckt, damit es langsam erkalte. Die erstarrten, aber noch heißen Kalotten, die man auf diese Weise erhält, werden mit einer langen Zange festgehalten und wiederholt mit dem mit Wasserkraft betriebenen *eselskopfförmigen Hammer* bearbeitet. Mit einem Dutzend Schlägen wird die Kalotte ausgetrieben und dünner gemacht, wodurch sie die Form eines *Beckens* annimmt (C). Wenn das Becken erkalte, wird es in die glühenden Kohlen einer externen Feuerstelle gelegt, damit es wie-



BLASEBALG

Der *Dauerblasebalg* oder *Blasebalg* mit *Luftbehälter* (*mantes, mantesa*), der in der Kupferschmiede im Einsatz war, besteht aus drei trapezförmigen Holzplatten. Diese sind an einem Ende durch ein Gelenk verbunden, sodass sie zwei getrennte Luftbehälter bilden (A und B). An ihren Seiten ist ein Lederbalg angebracht. Die Luftbehälter sind durch ein Ventil miteinander verbunden: Im unteren Behälter (A), der als Verdichter fungiert, wird die Luft von außen angesaugt; der obere Behälter (B) ermöglicht den Austritt der Luft durch eine *Düse* (C). Eine Anordnung von Gewichten und Gegengewichten gewährleistet, dass in abwechselndem



Rhythmus immer zumindest einer der beiden Behälter bläst: Dadurch tritt aus dem Austrittsstutzen ein kontinuierlicher Luftstrom aus. Der Blasebalg kann auf verschiedene Art und Weise betrieben werden: Er kann an der Decke der Schmiede oder an einem eigenen Gestell befestigt und mit Hilfe eines von Hand zu bedienenden Hebels oder mit einem Fußpedals betätigt werden.

Wo sich durch Wasserläufe die Möglichkeit bot, verwendete man anstelle des Blasebalges lieber *Wassertrommelgebläse* oder *Windgebläse*, die selbsttätig und verschleißfrei arbeiten. Andere, kompliziertere Formen von Blasebälgen wurden direkt durch Wasserräder über ausgeklügelte hölzerne Räderwerke betrieben.



Bettwärmer. Borgo Valsugana.
Inv. Nr. 3024.

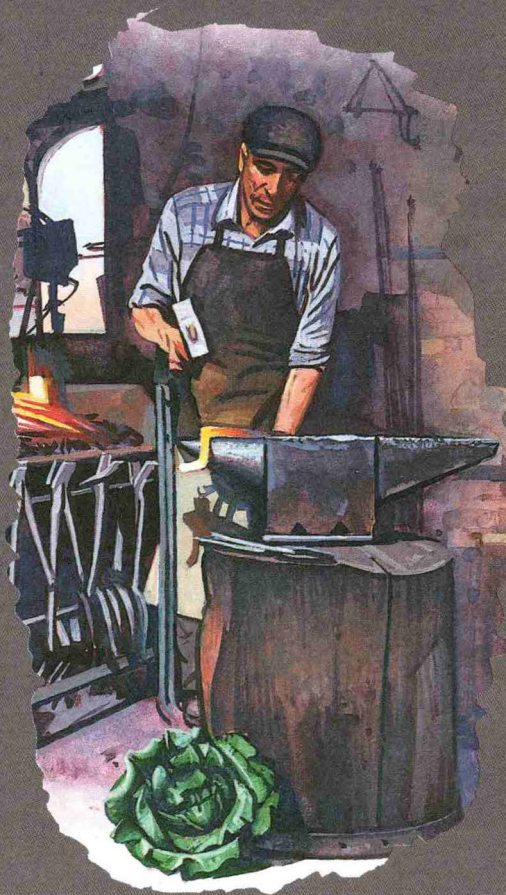


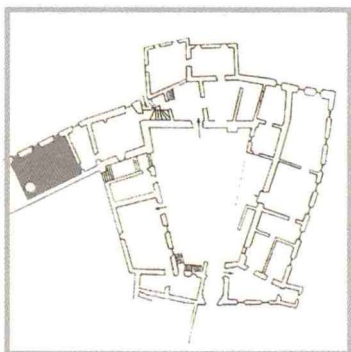
Kupfertopf. Celledizzo.
Inv. Nr. 2907.

der die erforderliche Temperatur für eine neuerliche Bearbeitung erhält. Diese Schritte werden so lange wiederholt, bis die Wände immer dünner werden, sich ausweiten und nach oben hin verzün-gen. Wenn das Becken beinahe seine endgültige Größe erreicht hat, wird der obere Rand, der unregelmäßig verbogen ist und Bruchstellen aufweist, von Hand mit der am Holzblock befestigten Schere abgeschnitten (D). Danach werden die Becken gewogen und nach Form und Größe sortiert. Eines wird über das andere gestülpt und serienweise bearbeitet. Der Kupferschmied legt nämlich ein halbes Dutzend übereinander, nachdem er sie zur *Rotglut* gebracht hat: Sie werden mit großen Zangen festgehalten und alle zusammen mit dem Hammer bearbeitet. In dieser Phase werden die Seitenwände geformt und das Gefäß wird in die Höhe getrieben: Es bildet sich der so genannte *Hut*. Zur Herstellung eines Kessels werden ein Dutzend Kupferhüte ineinander gesteckt, um sie mit dem Hammer zu bearbeiten, wobei ein jeder mit einer dünnen Tonschicht bedeckt wird. Bei den Käsekesseln für die Alm werden bis zu acht-zehn Becken gleichzeitig bearbeitet. Der obere Rand des äußeren Hutes, den man *die Mutter (la mare)* nennt, wird nach innen umgebogen, sodass er sich über die Ränder der anderen Hüte wölbt. Bei einer neuerlichen Bearbeitung mit dem Hammer werden die Wände geformt und fehlerhafte Krümmungen korrigiert. Dann wird der obere Rand der *Mutter* mit den Scheren abgetrennt und werden die Hüte auseinander genommen; einer nach dem anderen wird beschnitten und anschließend noch nachbearbeitet. Mit Hilfe eines Holzbänkchens wird mit einem Holzhammer die *Krempe* geformt, das ist der nach außen gewölbte obere Rand. Dann werden mit einem Hammer mit länglichem Holzkopf der Boden und zuletzt die Wände ausgeklopft. Anschließend wird das Erzeugnis in verschiedene Lösungen getaucht. Die kleinen, schuppenartigen Schlacken (die *sfòl*), die sich gebildet haben, werden entfernt. Zum Schluss wird ein letztes Mal der Boden ausgeklopft, damit das Gefäß hart und die Oberfläche glatt wird. Diese Arbeit wird auf einem „nelkenförmigen“ Amboss mit einem Krönel mit konvexem, zylinderförmigem Kopf (*mazòta*) oder mit einem kleinen Hammer durchgeführt. Dasselbe geschieht mit den Kesselwänden, und zwar auf dem „zungenförmigen“ Amboss. Zur Festigung des oberen Randes schneidet der Kupferschmied ein Rundeisen zurecht und legt es zwischen Krempe und Außenwand um den Kessel. Dann biegt er mit Hilfe besonderer Hämmer die Krempe um und über das Rundeisen (E). Nachdem der obere Rand verstärkt wurde, werden schließlich zwei ringförmige Befestigungen angebracht, *Ohren (le récie)* genannt, in die der Henkel des Kessels eingehängt wird. Man stellt sie aus viereckigen Kupferblechen her, die zurecht geformt und mit vier Nieten am Kessel befestigt werden.

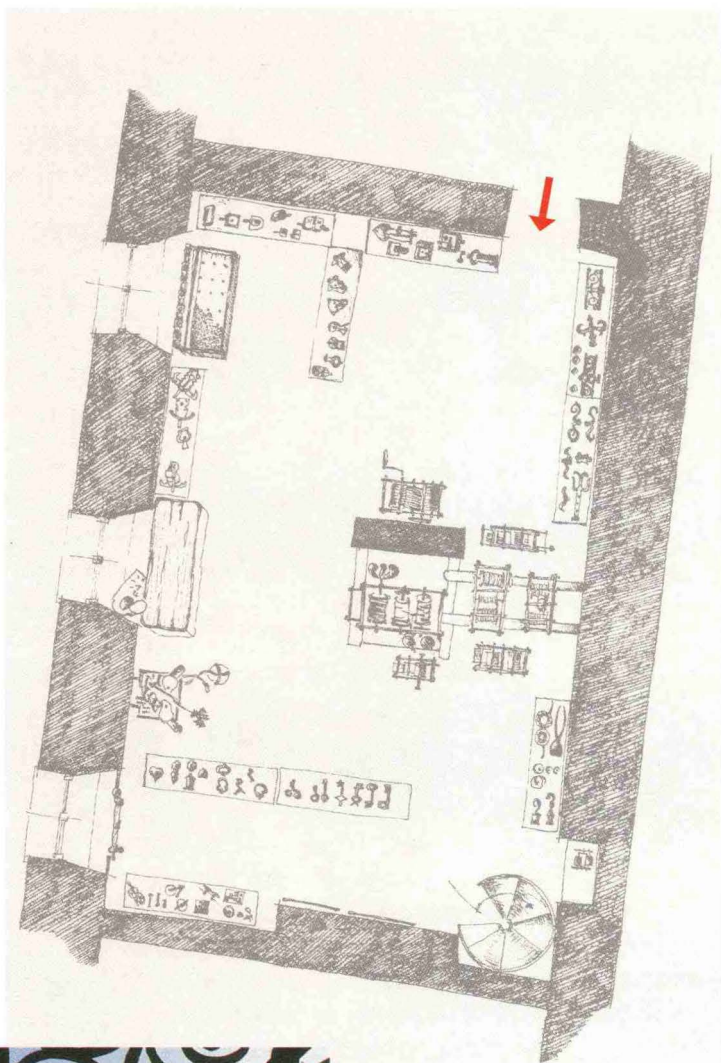


Schmiedeeisen





Erdgeschoss



Schmiedeeiserne Lunette
über dem Eingangstor des
Volkskundemuseums.





Das Lünnettengitter über dem Eingangstor zum Museum, in dem das Wappen der 1807 aufgelösten Augustinerpropstei von San Michele dargestellt ist, sowie die Gitter und Geländer des Hofes geben Zeugnis davon, wie verwurzelt die Schmiedekunst im Trentino war. Sie ist Ausdruck eines ausgeprägten Volksempfindens, am Schnittpunkt zwischen Einflüssen aus dem deutsch-tirolischen Raum mit gotisierenden Verzierungen und solchen aus dem lombardischen und venetischen Raum, gekennzeichnet durch das Fortbestehen von antiken Vorbildern.

Die im Museum ausgestellten schmiedeeisernen Erzeugnisse stellen eine eigenständige, reiche Sammlung dar. Sie umfasst Schlösser und Schlüssel aus dem ländlichen und herrschaftlichen Bereich, die zwischen 1400 und 1900 datiert werden.

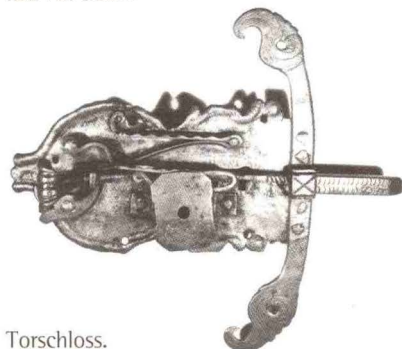
Schlüssel und Schlösser

In dieser Abteilung sind die Erzeugnisse des Schlossers ausgestellt: *Schieber, Riegel, Scharnierbänder, Knäufe mit Schlossplatten, Scharniere*. Sodann *Schlösser* verschiedener Art (für Türen, Tore, Schränke oder Truhen). Aus der Spätgotik stammt ein wertvolles Torschloss mit *beilförmiger* Schlossplatte, deren v-förmige *Vertiefung* zum Einführen des Schlüssels (Schlüsselführung) mit einem in Gravier- und Treibarbeit hergestellten Astwerk verziert ist. Sodann *Schlüsselschilde, Vorhängeschlösser, Türklopfer, Türdrücker, Klinken* und eine interessante Sammlung von *Schlüsseln*, die nach Typ, Größe und Herstellungsdatum variieren. Weiters der massive, durch Eisenbänder mit Metallplättchen verstärkte *Geldschrank*, die aus Carano stammende *schmiedeeiserne Tür* aus dem vierzehnten Jahrhundert, die *Geländer*. Vervollständigt wird die Abteilung, und zwar im vorhergehenden Ausstellungsraum, durch *Mörser mit Stößel, Wasserhähne* aus Bronze aus dem sechzehnten-siebzehnten Jahrhundert, *Schellen und Glocken*, eine Serie von *Bügeleisen* aus Bronze und Messing.

Früher war die Tätigkeit des *Schlossers*, der *mit der Feile arbeitete* und sich dadurch von allen anderen Schmieden unterschied, eine spezialisierte und exklusive Tätigkeit. Der Schlosser arbeitete in einer Werkstatt, in der es keinen Hammer gab, mit einer kleinen Feuerstelle und einer langen Werkbank. Aus dieser stand eine Eisen-



Schrankschloss. Dreiblättrige Schlossplatte. Pergine. Inv. Nr. 3203.



Torschloss. Armbrustförmige Schlossplatte. Trient. Inv. Nr. 3694



Torschloss. *Beilförmige* Schlossplatte. Vertiefung mit pflanzlichen Motiven. Dasindo. Inv. Nr. 3206.



Schlüssel mit Reide in Form eines umgedrehten Herzens. Trient. Inv. Nr. 7996.

Schlüssel mit rundem Ring mit einer Spitze an der Innenseite. Lavis. Inv. Nr. 7513.

Schlüssel mit Reide in Form einer abgeplatteten 8. Trient. Inv. Nr. 4603.

Scharnierband. Madrano. Inv. Nr. 3108.



Riegel. Cles. Inv. Nr. 4447.



zunge hervor, auf der er Schlüssel und Schließvorrichtungen hämmerte. Zu den typischen Werkzeugen dieses Handwerks zählt der *Hörneramboss* oder *Horn-Amboss* mit einer sehr schmalen Bahn (Aufsetzfläche) und den Hörnern an der Schmalseite. Er dient zum Bearbeiten von kleinen Gegenständen wie Schlüssel, Schließvorrichtungen und sonstigen Platten. In der Renaissance wurden Scharnierbänder, Scharniere und Schlossplatten mit besonderen Motiven verziert. Ihre Ästhetik wird durch Verzierungen verstärkt, die mit dem *Stichel*, in *Gravier*-, *Treib*- und *Ziselierarbeit* sowie unter Verwendung von Säuren hergestellt wurden. Die Verriegelungsmechanismen der *Schlösser*, die zunächst durch die Schlossplatten verdeckt waren, wurden gut sichtbar auf der Innenseite der Tür angebracht. Die *Schutzbleche* wurden mit geometrischen oder pflanzlichen Motiven verziert. Die zahlreichen *Torschlösser*, wie auch die kleineren *Schrankschlösser*, sind mit *beilförmigen*, mit *zweiblättrigen* und *dreiblättrigen* oder mit *rechteckigen* Schlossplatten versehen; die späteren haben eine *armbrustförmige* Schlossplatte mit einem großen *bogenförmigen* *Bügel*. Bei den Schlüsseln entwickelte sich ab dem sechzehnten Jahrhundert ein bemerkenswerter Formenreichtum: Beispiele dafür sind der Schlüssel mit *rosettenförmig* durchbrochener *Reide* (*Ring*), ein typisches Erzeugnis aus Venetien, der Schlüssel mit *dreispitziger Reide* (*Ring*), jener mit einem Ring *in Form einer Volute*, eines *umgedrehten Herzens*. Weiters mit *dreiblättrigem* Ring, dann mit *rundem*, *abgeplattetem Ring* oder mit *einer Spitze an der Innenseite*. Die späteren, im neunzehnten Jahrhundert hergestellten Exemplare haben eine einfache ovale Reide oder eine Reide *in Form einer abgeplatteten 8*. Besondere Beachtung verdienen die *Scharnierbänder* und *Scharniere* für Türen und Truhen, denen seit dem sechzehnten Jahrhundert eine große Bedeutung zukommt. Die immer reicher ausgearbeiteten Beschläge, die an den am Rahmen befestigten Scharnieren angebracht werden, wurden mit spiralförmigen Motiven, großen Voluten, verschlungenen und weitschweifigen pflanzlichen Ornamenten gestaltet. Bei einigen dieser Erzeugnisse werden Astwerk und pflanzliche Motive zu stilisierten Figuren und üppigen Girlanden. Als Bearbeitungstechnik kommen Stechen, Gravieren und Durchbrechen zum Einsatz. Ein bedeutender Teil der Produktion des siebzehnten Jahrhunderts konzentriert sich auf die Herstellung von Schließvorrichtungen verschiedener Art. Das sind z.B. die *Riegel*, massive horizontale Stangen, die dazu dienen, Türen zu sperren. Sie sind mit einem Griff versehen und häufig mit pflanzlichen Motiven verziert. Großes Augenmerk wird auf die *Knäufe* von Türen und Toren gelegt, in ovalen und runden Ausführungen, in Form von *Knöpfen* oder *Rosetten*. Vom siebzehnten Jahrhundert an wurden auch die *Vorhängeschlösser*



Schloss für eine Truhe. *Beilförmige* Schlossplatte.
Povo (Trient). Inv. Nr. 3176.

ser immer gebräuchlicher, und zwar dank einer Art Serienfertigung. Es gibt sie mit *dreieckigem* oder *dreiblättrigem* Gehäuse, mit *horizontalem* Gehäuse oder *riegelartig* mit Sperrvorrichtung. Die Vorhängeschlösser mit quadratischem oder rechteckigem Gehäuse stammen aus dem neunzehnten Jahrhundert. Die reichhaltigen Verzierungen auf Schlössern und Schlüsseln erreichten um die Mitte des achtzehnten Jahrhunderts ihre Blüte. Danach wurden die verschlungenen Dekorationen allmählich schlanker und einfacher: Kennzeichnend für das neunzehnte Jahrhundert sind Schlösser und Schließvorrichtungen, die mit Astwerk, Voluten und Ornamenten sehr viel zurückhaltender sind. Vom zwanzigsten Jahrhundert an starb die Tätigkeit der *Schlosser* aufgrund der wachsenden Konkurrenz durch die kostengünstige Serienherstellung allmählich aus.

Kirchturmuhren

In dieser Abteilung ist eine interessante Sammlung von *Kirchturmuhren* ausgestellt. Am Eingang des Ausstellungsraumes sehen wir eine aus Tione stammende Kirchturmuhre aus dem achtzehnten Jahrhundert, mit den Seilen und Gewichten, die für die Bewegung sorgen. Daneben steht die alte Uhr aus der Kirche von San Michele, die 1879 in Innsbruck gebaut wurde; weiters zu sehen noch verschiedene andere Beispiele, die – betreffend Laufwerk und Betriebsmechanismen – nicht weniger kompliziert sind.

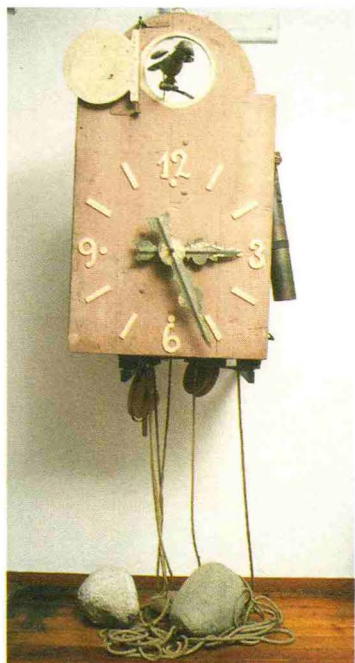
Im Schaukasten befinden sich alte Apparaturen und Arbeitsgeräte des Uhrmachers: *Goldwaagen*, ein *Gewichtssatz*, eine *Lehre für Zahnräder*, *kleine Drehbänke* aus dem siebzehnten-achtzehnten Jahrhundert, ein *Handbohrer* und eine *Goldsäge* aus dem siebzehnten Jahrhundert, *Uhrmacherfräsen*, *kleine Ambosse für Uhrmacher*, *Punzen*, ein *Zirkel für die Verzahnung von Uhrnrädern*. Abgeschlossen wird die Abteilung vom Schaukasten mit den *Hostienformen* (*Hostieneisen*), darunter eine des Fürstentums Trient aus dem achtzehnten Jahrhundert, der *Laufgewichtswaage* mit den dazugehörigen Gewichten, den *Gewichten für die Waage*, den *Steingewichten für die Turmuhr*.



Uhrmacherfräse. Trient.
Inv. Nr. 3404.



Vorhängeschloss. Pergine.
Inv. Nr. 3165.



Kuckucksuhr. Vignola Falèsina.
Inv. Nr. 3314.



Schlosser und Uhrmacher haben im Lauf der Jahrhunderte eine Reihe von sehr komplizierten Maschinen zum Messen und Anzeigen der Zeit gebaut. Von dieser Kunst geben im Museum verschiedene Beispiele von Laufwerken für Kirchturmuhren Zeugnis.

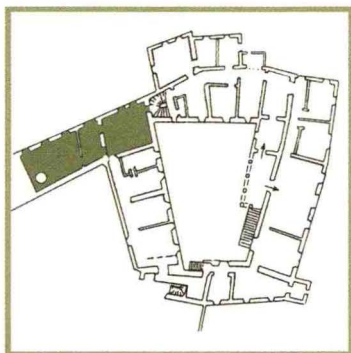
Bei den *Kirchturmuhren* handelt es sich um Uhren, die mit *Gewichten* funktionieren: Sie werden durch ein Gewicht angetrieben (ein Zylinder aus Blei oder Stein), das an einem um eine *Spule* gewickelten Seil hängt. Durch die Schwerkraft bewirkt dieses Gewicht, dass sich die Spule langsam um sich selbst dreht und die Bewegung auf das gesamte Räderwerk überträgt. Die diversen eisernen Räder unterschiedlicher Größe und verschiedenartiger Zahnung sind mit einem komplizierten Untersetzungsgetriebe verbunden. Angetrieben von der Spule, greift ein Rad in das andere und überträgt die Bewegung des Gewichts auf einen Zeiger, der am Ziffernblatt des Kirchturms den Ablauf der Stunden anzeigt.

Ein interessantes Beispiel einer Kirchturmuhren mit Kuckuck volkstümlicher Machart, die von einem bekannten Handwerker aus Vignola Falèsina in den 50er-Jahren mit Recyclingmaterial gebaut wurde, gibt Zeugnis vom Einfallsreichtum und Spezialistentum. Über dem Zifferblatt befindet sich ein Loch, das sich automatisch öffnet, während der Schrei des Kuckucks von zwei kleinen Blasebälgen gesteuert wird, die durch einen komplizierten Mechanismus im Inneren betätigt werden.



Spinnfasern





Erster Stock

Webstuhl mit zwei Tritten.
Strombiano. Inv. Nr. 4187.


In der Abteilung *Spinnen, Zetteln und Weben*, die sich auf drei getrennte Ausstellungsräume verteilt, werden die Verarbeitungsphasen, die von der Faser zum Gewebe führen, veranschaulicht. Im ersten Raum sind die Gegenstände ausgestellt, die es für die Herstellung von Garn braucht: Rechts kann man den Ablauf der Verarbeitung von *Hanf* und *Flachs* verfolgen, links jenen der *Wolle*. Beginnen wir rechts: Das Trocknen der *Garben*, das Abstreifen der Samenkapseln (*Riffeln*), das Verrotten der Stängel (*Rotten* oder *Rösten*), das *Brechen*, das *Schwingen* und zuletzt das *Hecheln*. Dabei kommen folgende Geräte zum Einsatz: das *Sieb*, der *Holzschlägel*, -*knüppel* oder -*hammer*, die *Breche* oder *Brechel*, das *Schwingmesser* und die *Hechel* mit mehr oder weniger dichten Eisenzähnen. Bei der Wolle werden folgende Werkzeuge zum *Scheren* und *Krempeln* oder *Kardätschen* verwendet: *Schafschere* und *Krempel*, eine *Walzenkrempel*, wie sie in den Spinnereien verwendet wird, eine *Karde*, wie sie der Matratzenhersteller benutzt. Im Schaukasten sind auch geschnitzte *Hirtenstäbe* und *Felsbrocken* mit Inschriften zu sehen, die mit dem *ból* (Blutstein, Hämatit) angebracht wurden. Sodann die Werkzeuge zum Spinnen: geschnitzte und bemalte *Rocken*, *Rockenhütchen* oder -*häubchen*, *Spindeln*, 'liegende' und 'aufrechte' *Tretspinnräder*. Die *Spinnstube*, *Haspeln*, um den Faden zu Strähnen (Strängen) aufzuwinden, *Garnwinden*, um die Strähnen zu Knäueln aufzuwickeln.

Im anschließenden Raum sind die Geräte ausgestellt, die von den Webern zum Herrichten des Zettels oder der Kette verwendet werden: *Kettkästen*, *Zettel-* oder *Kettmaschinen*, *Spulräder*.

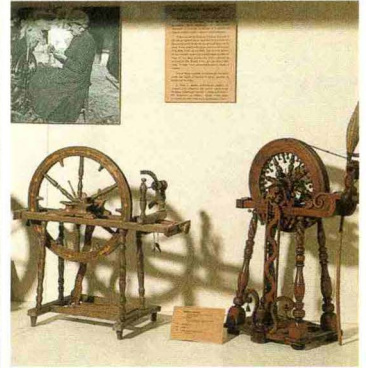
Im letzten Raum der Abteilung sind die *Webstühle* mit zwei und vier *Pedalen* (*Tritten*) ausgestellt, die *kleinen Rahmen* (Webgatter) zur Herstellung von Borten und Gürteln. Im Schaukasten *Webeblätter* und *Weberkämme*, *Bürsten* zum *Schlichten*, *Weberschiffchen* oder *Webschützen*, *Breithalter*, *Weberscheren*, *Spulen* und *Messstäbe für Stoffe*. Die Seite eines *libro dei tacaménti* (Heft mit Vorlagen zum Weben), eine *Musterauswahl* von traditionellen Geweben.

Schließlich sind noch einige Dokumente und Erzeugnisse ausgestellt, die mit der Verarbeitung von *Seide* zu tun haben. Im Gegensatz zu Wolle, Hanf und Flachs betraf diese die bäuerliche Welt nur zum Teil, sie war auf Spinnereien und Seidenfabriken beschränkt. Wenngleich die *Seidenraupenzucht* bei den Bauernfamilien sehr verbreitet war, wurden zu Hause nur die Abfallfasern verarbeitet, die sog. *Schappeseide*.

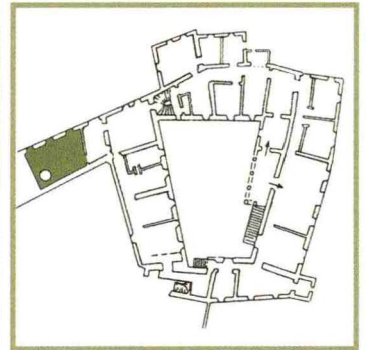
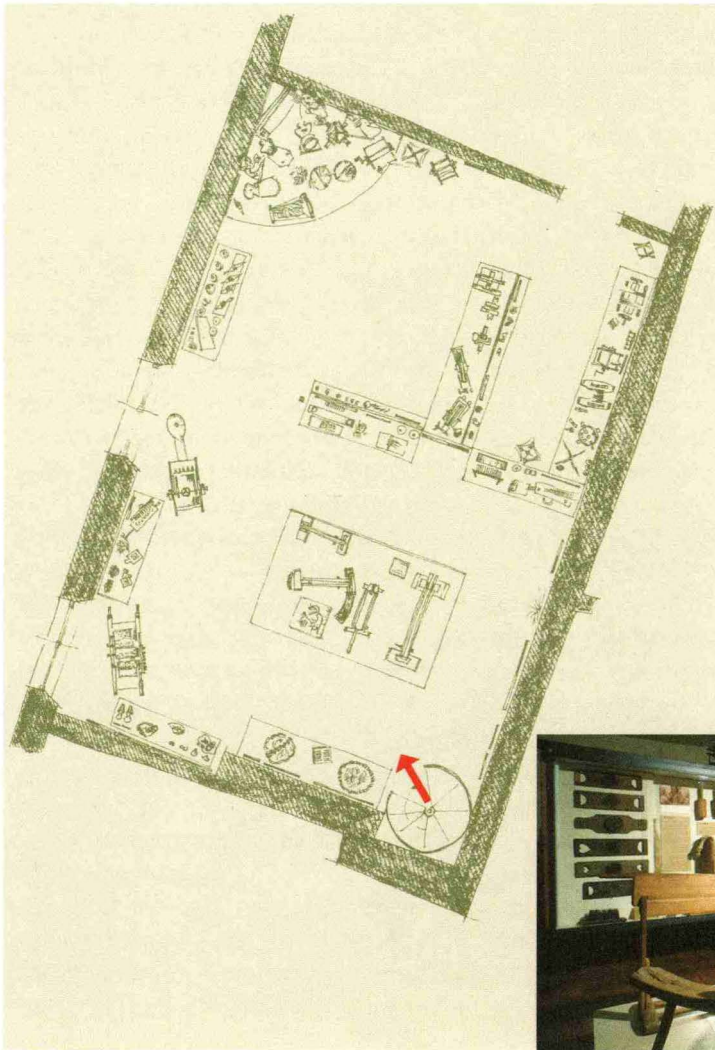
Der Anbau von pflanzlichen Spinnfasern für den häuslichen Gebrauch war in den Tälern des Trentino bis zum Ende des Ersten Weltkrieges weit verbreitet. Die Bauernfamilien sorgten autonom für die Herstellung des Garns zum Weben aus den *Flachs-* oder *Leinpflanzen* und den *Hanfpflanzen*. Diese bauten sie auf dafür vorgesehenen kleinen Grundstücken an. Nach entsprechender Behandlung der Stängel konnte man sich deren besondere Beschaffenheit zunutze machen. Nur vereinzelt wurde in der Zwischenkriegszeit weiterhin Flachs und Hanf angebaut: Im Primör

konnte man bis in die 70er-Jahre noch kleine Flachsfelder sehen. Die *Wolle* lieferten die Schafe. Die hergestellte Menge reichte aus, um den häuslichen Bedarf zu decken. Eine intensive Schafzucht wurde vor allem in der Valsugana, im Fersental, im Fleimstal und im Tesino betrieben. Es gab genügend Wolle, sodass neben der traditionellen häuslichen Verarbeitung der Wolle auch einige Wollspinnereien entstanden. Diese beschäftigten während des neunzehnten Jahrhunderts zahlreiche Arbeitskräfte, und zwar vornehmlich Frauen.

Tretspinnräder. Rabbi. Inv. Nr. 3796;
Bolentina. Inv. Nr. 3731.



Spinnen



Erster Stock



VERARBEITUNG VON FLACHS UND HANF



Brechen von Flachs.
Fotoarchiv Šebesta.



Hecheln von Flachs.
Fotoarchiv Šebesta.

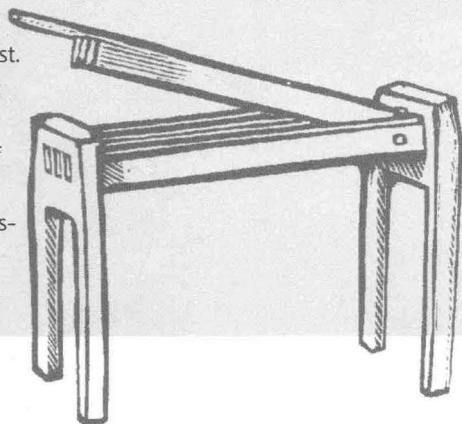
Die Lein- und Hanfsamen werden zwischen April und Mai ausgesät, die Ernte erfolgt am Ende des Sommers. Dabei werden die Pflanzen samt den Wurzeln aus der Erde gezogen, zu kleinen *Garben* (*faie, mane, mà, mas, chiöf*) gebündelt und auf den Wiesen zum Trocknen ausgelegt. Danach müssen zunächst die Samenkapseln abgestreift und die dünnen Blätter vom Stängel entfernt werden. Dazu schlägt man die Garben auf einem Brett (Schwingbrett) oder Holzstock aus, bisweilen unter Zuhilfenahme eines Holzknüppels, oder man zieht die Stängel durch einen *Eisenkamm* (*Riffel*), der auf einer Bank angebracht ist. Die Samen werden sodann mit der Reiter oder dem Sieb gründlich gereinigt: Aus ihnen lässt sich Öl pressen, oder man verwendet sie für die Zubereitung von reinigenden Absuden und als Vogelfutter.

Die Stängel kommen dann zum *Verrotten* oder *Rösten* auf die windgeschützte Wiese (*Tauröste*), die nicht zu stark der Sonne ausgesetzt ist (*inaguàr sul prà*), oder in Gruben mit Wasser (*Wasser-röste*) (*màsare, mäsere*), die in der Nähe von Flüssen ausgehoben werden. Auf diese Weise löst sich die äußere, holzige Hülle von der Faser. Danach werden die Garben in der Sonne oder auf dem Dachboden der Häuser *getrocknet*. Anschließend erfolgt das *Brechen* (*Brecheln*), wobei die holzigen Stengel gebrochen und die Fasern freigelegt werden. Dies geschieht, indem man mit der Holz Klinge der *Breche* wiederholt auf die Bündel draufschlägt. Vereinzelt wird der Flachs vorher auf einem Holzstock mit einem Holzknüppel (*mazòla, mazòlo*) ausgeschlagen. Um die letzten Reste (*rèste*) zu entfernen, werden die gebrochenen, an einem senkrechten Brett

BRECHE

Die Breche ist eine Art *Holzmesser* mit einer oder zwei Klingen; dieses ist in ein waagrechtes Gestell eingefügt, das fest mit einem Bock verbunden ist. Das Messer funktioniert wie ein Hebel und wird an einem Handgriff auf und ab bewegt, um die holzigen Teile der Flachs-

und Hanfstängel zu brechen. Das Brechen wurde im Spätherbst von den Frauen durchgeführt, und zwar immer im Freien, in den Höfen oder unter den Bogengängen des Hauses.



(Schwingbrett) hängenden Büschel mit dem *Schwingmesser* (*spàdola, spàdula*) geschlagen. Mit der *Hechel* werden schließlich die kurzen Abfallfasern, das Werg, von den langen, höherwertigen Fasern getrennt. Nun können Flachs und Hanf zu Garn gesponnen werden.

WOLLE

Im Unterschied zu den pflanzlichen Fasern ist die Wolle ein Material, das praktisch sofort nach der Schur gesponnen werden kann. Die Schafe werden zweimal jährlich geschoren, und zwar im Frühling und im Herbst: Die Schafschur wird von den Hirten selbst vorgenommen oder von den Bauern, denen die einzelnen Tiere gehören.

Nachdem man das Tier ruhig gestellt hat, wird das Vlies mit der *Schafschere* geschoren. Um den hartnäckigsten Schmutz zu entfernen, wird die *Schweißwolle* anschließend in einem mit Regen- oder *Laugenwasser* gefüllten Zuber gewaschen. Darin bleibt sie drei oder vier Tage zum Einweichen. Danach wird sie mit Flusswasser gespült und an der Sonne getrocknet.

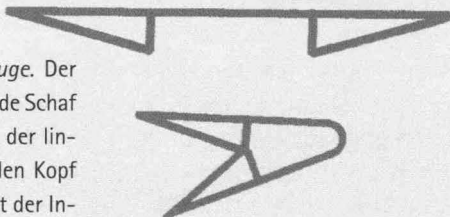
Die saubere Wolle wird sodann in Säcke gefüllt und ist fertig zum *Krempeln*. Der Zweck dieser Arbeit ist, die letzten Unreinheiten zu entfernen, die Knoten zu lösen und die Wollfasern parallel auszurichten. Hierfür verwendet man die *Krempel*. Dazu muss man aber vorher die Wolle mit der Hand bearbeiten, um die Knoten zu lösen, und die Kardätschen leicht einfetten. Durch das Krempeln oder Kardätschen erhält man viereckige Flecken flauschiger Wolle, die dann gesponnen werden kann.

SCHAFSCHERE

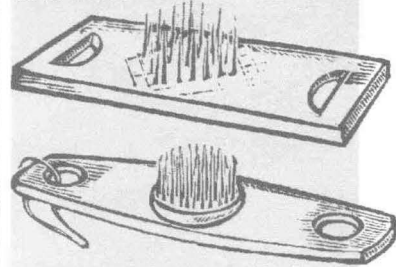
Die Schafschere (*fòrbes, fòrfes de tosàr le fée*) besteht aus zwei Klingen, die durch einen Bügel verbunden sind. Dieser wird zu einer halbkreisförmigen, federnden und zusammendrückbaren

Rundung gebogen, dem *Auge*. Der Hirte klemmt das zu scherende Schaf zwischen die Knie, hält mit der linken Hand einen Fuß oder den Kopf des Tieres fest und greift mit der In-

nenfläche der rechten Hand die Schere. Dann drückt er den Bügel zusammen, indem er den Daumen auf einen Klingenrücken und die übrigen vier Finger auf den anderen legt.



HECHEL für FLACHS und HANF



Sie besteht aus einem rechteckigen Holzbrett mit einem Griff an beiden Enden. In der Mitte ist es mit sehr dicht beieinander stehenden, ungefäh 15 cm hohen eisernen Stacheln besetzt. Die Hechel mit weniger dicht stehenden Zähnen (*spinacina, pèten, spinàc, spèrgol*) wird zum groben Hecheln der Fasern verwendet; dabei wird das *Werg* (*stópa, pòtol, petolòti*), aus dem Teppiche und Heutücher hergestellt werden, von den feinen Fasern (*téi, cànevar*) getrennt. In jener mit den dichter stehenden Zähnen (*spinaciöl, spigola, spenàc*), die für das zweite und dritte Hecheln verwendet wird, bleiben die feinen Fasern zurück, die zum Weben von Hemdenstoff und Handtüchern verwendet werden.

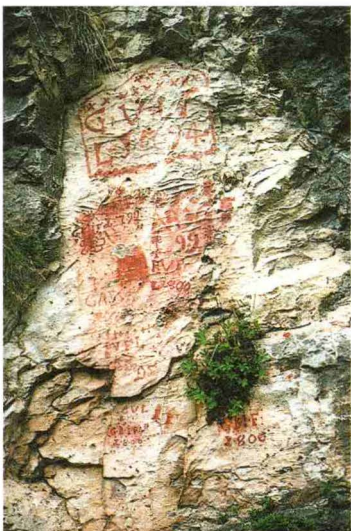
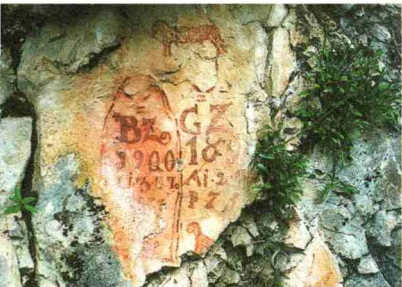
Schafschur. Fotoarchiv Šebesta.





Krempeln von Wolle.
Fotoarchiv Šebesta.

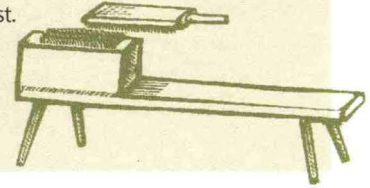
Inschriften von Hirten, Tesero.



KREMPELN

Die Krempeln oder Kardätschen (Sing. *scardaza*, *sedac*, *scartèza*) sind quadratische oder rechteckige Holzbrettchen, die jeweils auf einer Seite mit einer dichten Reihe von kleinen, leicht gekrümmten Eisenstiften besetzt sind, die in einem Leder stecken. Die Brettchen sind mit einem Handgriff versehen und werden immer paarweise verwendet. Die Wolle wird gekrempelt, indem die Krempeln in entge-

gensetzter Richtung bewegt werden. Manchmal wird eines der beiden Brettchen auf einer Bank oder auf einem eigenen, an einer Wand angebrachten Gestell befestigt, während das andere mit Handgriff beweglich ist.



Die Transhumanz der Schafe von den üppigen Sommerweiden der Alpen zu den Winterweiden in der venetischen und friaulischen Ebene ist jahrtausendealt. Die Wanderungen, an denen sich gewaltige Herden beteiligten, erfolgten auf stets gleichbleibenden Routen.

Auf den Bergen des Fleimstales, oberhalb von Tesero, befanden sich die großen Sammelplätze, wo die Schafe zusammengetrieben wurden. „Hier, zwischen fast unzugänglichen Weiden und steil abfallenden Felswänden, stiegen jahrhundertlang die Hirten aus Tesero herauf. Sie nächtigten unter freiem Himmel, suchten Zuflucht in Felshöhlen, ernährten sich von Polenta und Käse. Anspruchslose, wortkarge und mutige Männer. Die Hirten markierten die Schafe mit Einschnitten an den Ohren oder mit Farbstreifen auf dem Vlies“ (Šebesta, 1978). Dafür verwendeten sie den *ból*, einen rotbraunen Hämatiten (Blutstein), der aus einigen Steinbrüchen in der Gegend gewonnen wurde. Mit demselben Stein haben sich Hirten, Mäher und Jäger an den Wänden der großen Felsbrocken auf den Gipfeln über den Weiden verewigt. Es sind aufschlussreiche Zeugnisse ihrer Aufenthalte: Namen, Datumsangaben, religiöse Symbole, Tierdarstellungen und Jagdszenen.

SPINNEN

Beim Spinnen werden die Wollfasern zu Fäden verdrillt. Dieser Tätigkeit widmete man sich vorwiegend in den Wintermonaten, wenn auf den Feldern, im Wald und auf den Weiden nicht so viel Arbeit anfiel. Das gesponnene Garn war hauptsächlich für den Bedarf der Familie bestimmt: Leintücher, Kleider, Tücher und Stoffe für das Haus und die Arbeit auf den Feldern. Es war allgemein

üblich, dass die Mädchen spannen, um sich die Aussteuer herzurichten. Es gibt zwei verschiedene Spinnmethoden: Die erste, ältere, ist jene mit *Rocken* und *Spindel*, die zweite, die im neunzehnten Jahrhundert eingeführt wurde, erfolgt mit *Rocken* und *Tretspinnrad*.

Bei der ersten steckt die Spinnerin ein *Bündel* Fasern (*plaòla, rocada*) auf das Körbchen des Rockens und befestigt es mit einem *Hütchen* oder *Häubchen* aus Papier, Pergament oder Stoff (*carta, capelét*) oder mit einem bunten Band. Dann knüpft sie die Faser an die Spindel. Sie klemmt den Rocken unter den linken Arm, zupft mit der Hand eine kleine Menge Fasern heraus und dreht mit der Rechten die Spindel. Auf diese Weise werden die Fasern verdreht und es entsteht ein durchgehender, fester Faden. Ab und zu wickelt sie den gesponnenen Faden um den Mittelteil der Spindel. Um das Spinnen von Flachs und Hanf zu erleichtern, benetzen die Frauen die Finger mit Speichel, damit die Fasern feucht werden. Um den Speichelfluss anzuregen, kauen sie gedörrte Äpfel oder Kornelkirschen. Die erfahreneren Spinnerinnen schaffen an einem Abend bis zu 40 *Gespinnste*.

Mit der Einführung der Tretspinnräder konnte man schneller und ohne viel Unterbrechungen arbeiten, somit wurde erheblich mehr Garn hergestellt. Nachdem die Spinnerin die zu spinnende Wolle auf den Rocken gesteckt oder in den Schoß gelegt hat, zieht sie die Faser mit Hilfe einer Häkelnadel durch das axial gebohrte Ende der Spindel hindurch (A) und aus dem Loch beim Flügelansatz heraus

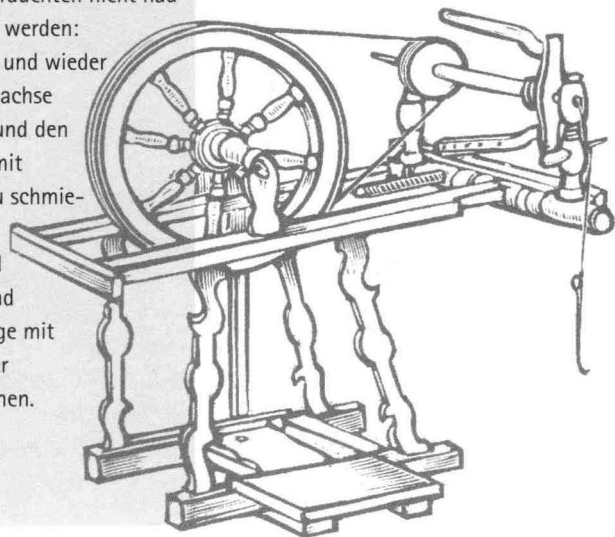


Spinnen mit Rocken und Spindel.
Fotoarchiv Šebesta.

TRETSPINNRAD

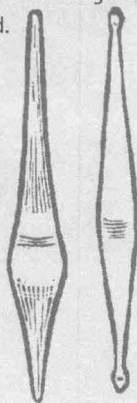
Mit dem Tretspinnrad (*ròda de filàr, molinèl, molinèla*) kann ohne Unterbrechung gesponnen werden, wobei die Fasern gedreht und zugleich der Faden auf die Spule gewickelt wird. Es setzt sich aus einem Holzrahmen, einem Triebrad und dem Spinnapparat zusammen. Letzterer besteht aus einer *waagrechten Tragachse*, einer fest mit zwei *Flügeln* verbundenen *Spindel* und einer auf dieser sitzenden *Spule*. Im Trentino finden wir *liegende* Spinnräder, mit dem Spinnapparat neben dem Rad, und *aufrechte* Spinnräder, mit dem Spinnapparat über dem Rad. Die

Tretspinnräder, die üblicherweise von den örtlichen Handwerkern hergestellt wurden, brauchten nicht häufig gewartet zu werden: Es genügte, hin und wieder die eiserne Tragachse des Treibrades und den Spinnapparat mit Schweinefett zu schmieren. Manche Spinnräder sind reich bemalt und geschnitzt, einige mit den Initialen der Spinnerin versehen.

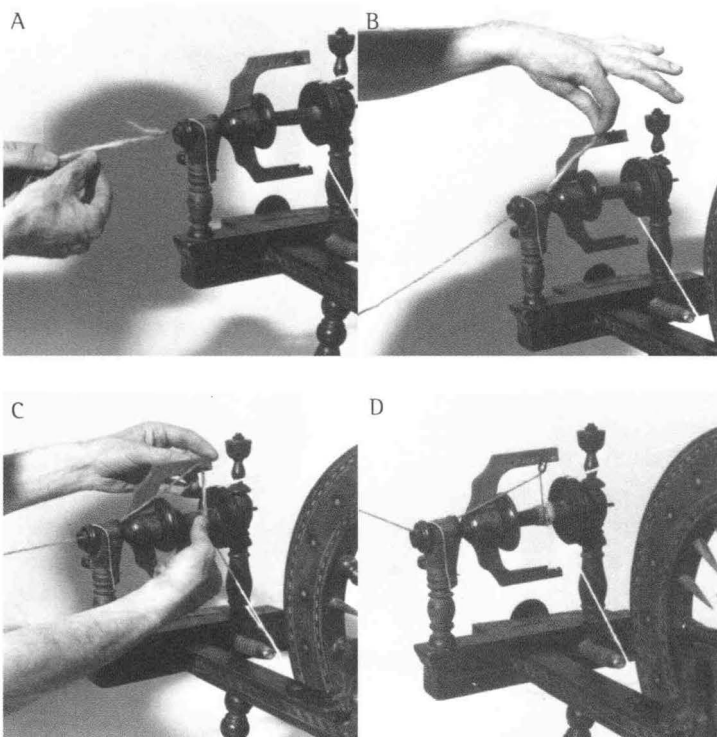


SPINDEL

Die Spindel (*fus*) ist ein zumeist gedrehtes Stück Holz mit einem bauchigen Mittelteil und schlanken, spitz zulaufenden Enden. Zusammen mit dem *Rocken* ist sie das älteste Werkzeug, das zum Verzwirnen von Fäden und somit zur Herstellung von Garn verwendet wird.



Spinnen mit Tretspinnrad.
Fotoarchiv Šebesta.



Aufziehen der Faser am Tretspinnrad. Fotoarchiv Šebesta.

(B). Dann wird sie an ein Haken am Flügel gespannt und an der Spule festgemacht (C, D). Mit dem Fuß betätigt sie das Pedal, während sie mit den Händen die zu spinnenden Fasern herrichtet (E). Die mit den Flügeln rotierende Spindel verleiht nun den Fasern die nötige Drehung. Da sich die Spule rascher dreht als Spindel und Flügel, werden die Fasern zugleich zu einem Faden verdrillt und auf die Spule gewickelt.

DIE SPINNRUNDE (*filò*)

Die abendlichen Zusammenkünfte, die von November bis Februar im Stall oder in der geheizten Stube stattfanden, waren auch Gelegenheiten der Begegnung und der Geselligkeit. Daran beteiligten sich Familienmitglieder und Nachbarn: Während die Frauen spannen und strickten, fertigten die Männer Holzschnitzereien an, reparierten Geräte oder verrichteten kleinere Arbeiten. Der Abend wurde häufig mit dem Rosenkranzbeten eröffnet. Es wurde gesungen, man erzählte sich Geschichten und fantastische Abenteuer, und manchmal erschien auch ein richtiger Erzähler, etwa ein Bettler oder Landstreicher, der dafür zu essen und zu trinken bekam. Man erzählte sich die

Abenteuer von *Zenderèla* oder *Maria del Zènder* (Aschenbrödel), von *Giovanin senza paura* (Hänschen ohne Furcht), vom *Drago dalle sette teste* (siebenköpfiger Drache), oder die Anekdoten über die irdische Wanderschaft des hl. Petrus. Sagen und Meinungen über Fabelwesen waren bisweilen Gegenstand lebhafter Diskussionen: der *Om selvadeg* (Wilder Mann), der *Mazaról* (Troll, Kobold, Waldmensch, der den Bewohnern die Herstellung von Käse beibrachte), der *Caza Beatrich* (der Beatrik: Furcht erregende männliche Gestalt, begleitet von fünffüßigen Hunden, mit denen er die Wanderer erschreckt), die *Graonstana* (im Wald lebende Frauengestalt, Tochter oder Frau des Wilden Mannes. In den meisten Sagen – im Fassatal – ist sie eine hässliche und böse Hexe. In einer Sagensammlung des Fleimstales ist sie dagegen eine Art bezaubernde Fee). Bei manchen Familien wurden auch mit lauter Stimme Adaptationen von biblischen Geschichten oder Ritterromane wie *Guerin Meschino* und *I Reali di Francia* (italienische Übersetzungen aus dem Französischen von Andrea da Barberino) und Fortsetzungsromane vorgelesen. Zu den *filò* fanden sich bisweilen Burschen aus dem Ort oder aus Nachbardörfern ein, um nach einem *Schatz* (Freundin, Geliebte) Ausschau zu halten.

HASPELN

Auf das Spinnen folgt das *Haspeln*. Das geschieht, um die vollen Spindeln und Spulen vom Faden zu befreien und diesen zu *Strähnen* (Sing. *acia*, *aza*, *fizòl*) aufzuwinden, damit er sich nicht verwickelt. Für diese Tätigkeit wird die *Haspel* (*asp*, *naspo*, *cegàgn*) verwendet. Sie ist aus Holz und hat an der Basis ein Kistchen, in das die Spindeln und Spulen mit dem Faden kommen. Durch Drehen der Kurbel wird der Faden um die Speichen der Haspel gewickelt, auf diese Weise können sich die Strähnen bilden.



ROCKEN

Der Rocken (*ròca*) ist ein zylindrischer Stab aus Holz oder Schilfrohr, der an einem Ende eine ovale Ausbuchtung (Körbchen) aufweist, auf welche die zu spinnenden Fasern gesteckt werden. Der Stab des Rockens ist häufig mit Herzen, Blumenmotiven oder geometrischen Mustern verziert. Das Körbchen erhält man im Allgemeinen, indem man den Stock selbst in Längsstreifen spaltet, in die manchmal Weidengerten eingeflochten werden und die durch ein eingelegtes, waagrechtes Holzscheibchen gespreizt werden. Der Rocken wird stets zusammen mit der Spindel oder mit dem Tretpinnrad verwendet. Er wurde gelegentlich vom zukünftigen Bräutigam der Verlobten zum Geschenk gemacht.

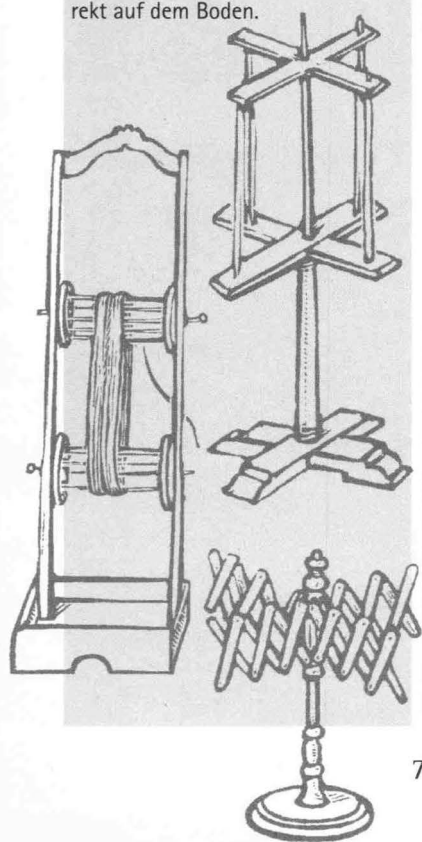


Flachsverarbeitung: vom Riffeln (Abstreifen der Samenkapseln) zum Hecheln. Mortaso, 1921. P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

GARNWINDE

Mit der Garnwinde (*vindol, guindol, còrlo*) werden die Garnsträhnen abgespult und zu *Knäueln* aufgewickelt. Es lassen sich mindestens drei Typen von Garnwinden feststellen: Die Garnwinde mit zwei waagrechten Holzkreuzen, die mit vier Holzstäben verbunden sind und die sich um eine senkrechte Achse drehen; weiters die zusammenklappbare Garnwinde, ein neuerer Typ, sowie die aus einem Holzrahmen bestehende Garnwinde mit zwei waagrechten Trommeln, die sich um eine waagrechte Achse drehen. Bei dieser wird die Strähne senkrecht über die beiden Trommeln gespannt.

Die Höhe der Garnwinde hängt davon ab, wie man das Gerät benutzt: entweder auf einem Tisch oder direkt auf dem Boden.



BLEICHEN

Das zu Strähnen gewundene Garn wird anschließend gebleicht (Inf. *far nèt el fil*). Die Strähnen werden in einem Holzzuber in Lauge (*lissia, lissia, lessiva*) eingelegt, das heißt in Wasser, in dem Asche gekocht und das dann gefiltert wurde. Dieser Vorgang wird zwei- bis dreimal täglich wiederholt, und zwar für eine oder zwei aufeinander folgende Wochen. Nach einer anderen Methode werden die Strähnen dagegen in einem Kupferkessel gekocht (Inf. *bolir le aze*), wobei die einzelnen Lagen Strähnen jeweils mit einer Schicht Asche bedeckt werden. Nach dem Kochen, das ungefähr drei Stunden dauert, werden die Strähnen in fließendem Wasser ausgewaschen und geklopft, danach kommen sie zum Trocknen an die Sonne.

FÄR BEN

Flachs, Hanf und Wolle können zu Hause mit Naturfarben gefärbt werden: Erlenrinde, Nusschalen, Kastanienblätter, Zwiebelchalen, Flechten, Krapp... Die Strähnen werden in die Färbeflotte in einem Kessel eingelegt, danach wird das Ganze auf die erforderliche Temperatur gebracht, damit die Farbe in die Fasern eindringen kann, ohne sie zu beschädigen. Die Farben werden fixiert, indem man zum Schluss etwas Essig dazugibt oder das Garn mit Alaunstein beizt. Abschließend werden die Strähnen noch einmal ausgewaschen und zum Trocknen ausgelegt.

WINDEN

Um das Garn verwenden zu können, müssen die Strähnen zu *Knäueln* (Sing. *gìom, gramóst*) aufgerollt werden. Dazu verwendet man und verwendet auch noch heute die *Garnwinde*. Die Strähne wird um die Stäbe der Garnwinde gelegt, danach nimmt man das Fadenende in die Hand und versetzt die Garnwinde durch Anziehen des Fadens in Drehung. Dabei wird die Strähne abgespult und der Faden gleichzeitig zu einem Knäuel aufgewickelt. Um das Aufrollen des Fadens zu erleichtern, wird manchmal eine Seele (Kern, Kugel) aus Holz verwendet, die oft reich verziert ist.

SPULEN

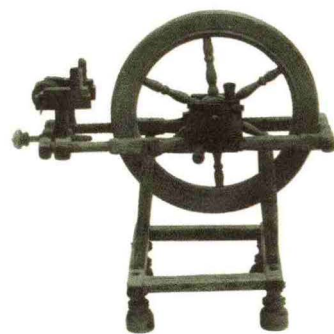
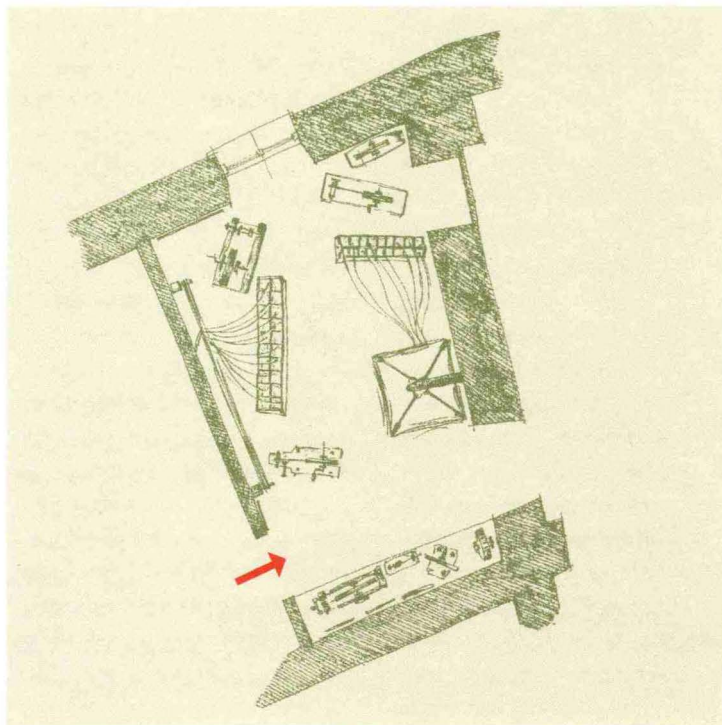
Zum Zetteln und Weben muss der Faden der Knäuel mit Hilfe des *Spulrades (molinèla)* auf *Spulen* aufgewickelt werden. Die



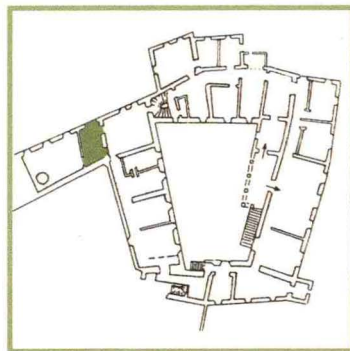
Flachsverarbeitung: vom Spinnen zum Aufspulen. Pejo, 1921.
P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

Knäuel kommen in die Kiste des Spulrades oder in einen Korb. Durch Betätigen der Kurbel oder seltener eines Pedals, wird das Schwungrad in Drehung versetzt, das die Bewegung auf die Spindel überträgt. Die Drehung der Spindel bewirkt, dass der Faden auf die *Zettelspule* oder auf die *Webspule* aufgewickelt wird.

Zetteln



Spulrad. Tesero. Inv. Nr. 3537.



Erster Stock



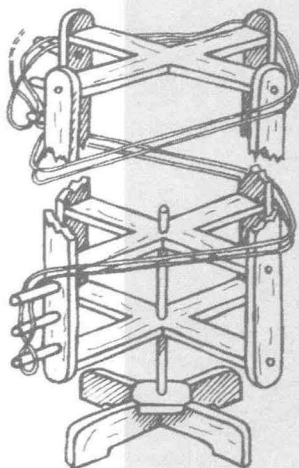
Zettelwand. Strombiano.
Inv. Nr. 3587.



Zetteln mit Zettelhaspel. Tesero.
Fotoarchiv Šebesta.

Das Zetteln ist jener Vorgang, mit dem der *Zettel* (oder die *Kette*) vorbereitet wird. Darunter versteht man die Gesamtheit der parallel am Webstuhl angeordneten Fäden, die zusammen mit den quer verlaufenden Schussfäden ein Gewebe bilden. Zur Herstellung eines Zettels verwendet man die *Zettelwand* oder die *Zettelhaspel*. Das geht folgendermaßen: Im Kettkasten (*cassèla da ordir, clòs*) werden 20 Knäuel angeordnet, dann wird das Fadenende eines jeden Knäuels durch die Metallösen am langen Stiel des Kastens (Zettelbrett) gezogen, um die Fäden auseinander zu halten. Das Fadenbündel (die Schar) wird am Pflöck (Anfangspflöck) oben am Zettelrahmen festgemacht und dann entlang des Zettelrahmens ausgespannt, bis die gewünschte Länge erreicht ist. Danach werden die Fäden vom Gangkreuz (unterster Pflöck) zum Ausgangspunkt zurückgeführt; das geht so lange, bis der Zettel fertig ist. Bei jedem Gang werden die 20 Fäden so gekreuzt, dass die Bündel auseinander gehalten werden und beim Einspannen in den Webstuhl bestimmt werden können. Es ist wichtig, dass der Weber bei dieser Operation die Fäden gleichmäßig spannt: Dadurch wird verhindert, dass der Zettel kürzer als gewünscht gerät und sich Ausbuchtungen mit längeren Fäden bilden. Zum Schluss nimmt er den Zettel vom Rahmen ab und macht den Zettelzopf oder Kettzopf (*cadéna*). Nun kann der Zettel in den Webstuhl eingespannt werden.

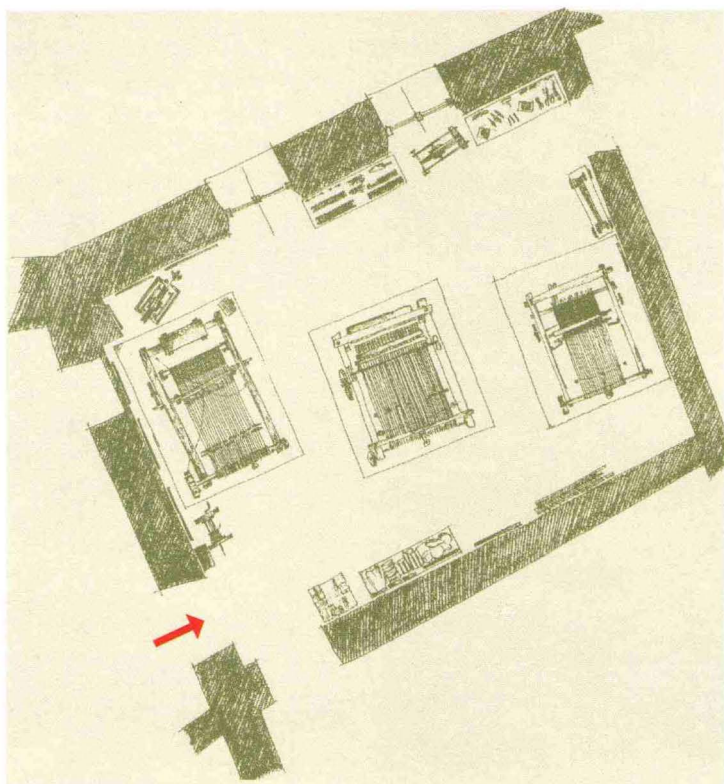
ZETTELGERÄTE



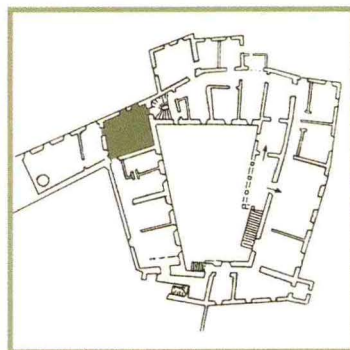
Im Trentino finden wir zwei Typen von Zettelgeräten: Die feststehende oder Zettelwand mit waagrechtem Rahmen (*ordidór*) und die drehbare oder Zettel- bzw. *Schärhaspel* mit senkrechtem Gestell (*cór-lo de ordir*). Das erste Modell, das hauptsächlich in den westlichen Tälern vorkommt, besteht aus zwei Holzbalken mit Pflöcken, die an einer Außenwand des Hauses in einer Entfernung von ca. 4 m (5 *brazi*, Ellen) angebracht werden. Das zweite, vorwiegend in den östlichen Tälern verbreitete, ähnelt einer großen Garnwinde. Welches

Zettelgerät man auch verwendet, das Prinzip ist dasselbe: Die Fäden werden von oben nach unten zwischen den am Zettelgerät angebrachten Pflöcken gleichmäßig hin und her gespannt. Die Länge des Zettels wurde in *brazi* (Ellen) gemessen (1 *braz* entspricht 77,7 cm). Die Dichte des Gewebes hängt von der Anzahl der auf das Zettelgerät gelegten *portà* (Gänge) ab (1 *portà* entspricht der Strecke des Fadenbündels bzw. der Fadenschar vom Anfangspflöck zum untersten Pflöck oder Gangkreuz und wieder zurück; bei einem Bündel zu 20 Fäden besteht er aus 40 Fäden). Der Zettel für Leinen für Bettlaken besteht aus etwa 700 Fäden, jener für Leinen für feinere Stoffe aus etwa 1200 Fäden.

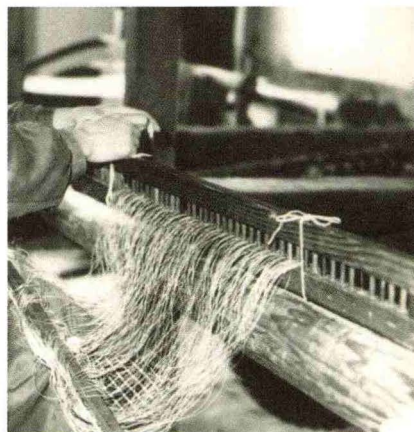
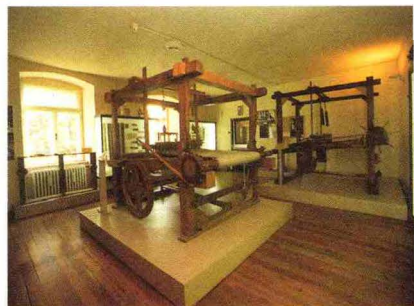
Weben



Zuerst wird der Zettel am *Webstuhl* aufgezogen (aufgebaut), ein langwieriger und komplizierter Vorgang, der normalerweise von drei Personen durchgeführt wird. Der Zettel wird am hinteren *Weberbaum* (Zettel- oder Kettbaum) befestigt, danach zieht man die Bündel zu 20 Fäden zwischen den Zinken des *Zettelkammes* hindurch: Diese Vorrichtung dient dazu, den Zettel für das Aufwickeln auf den Weberbaum auszurichten. Der Zettel darf nämlich keine Wölbungen oder Vertiefungen aufweisen, denn dadurch würde die Spannung der Fäden und folglich das Gelingen des Gewebes beeinträchtigt. Dann werden die Fäden in die Litzenösen eingezogen, und zwar in einer vorher festgelegten Anordnung, je nachdem, welches Gewebe man herstellen will. Danach werden die Fäden in den *Kamm* der *Weblade* eingefädelt und schließlich am *vorderen Weberbaum* (Waren- oder Tuchbaum) festgemacht. Zum Schluss werden die Schäfte mit den *Pedalen* (*Tritten*) verbunden. Bei der einfachsten Methode wird ein Schaft mit einem Tritt verknüpft. Nun kann mit dem Weben begonnen werden. Dies geschieht, indem man die parallel in Längsrichtung angeordneten Fäden, den *Zettel* oder die *Kette*, mit den in Quer-



Erster Stock



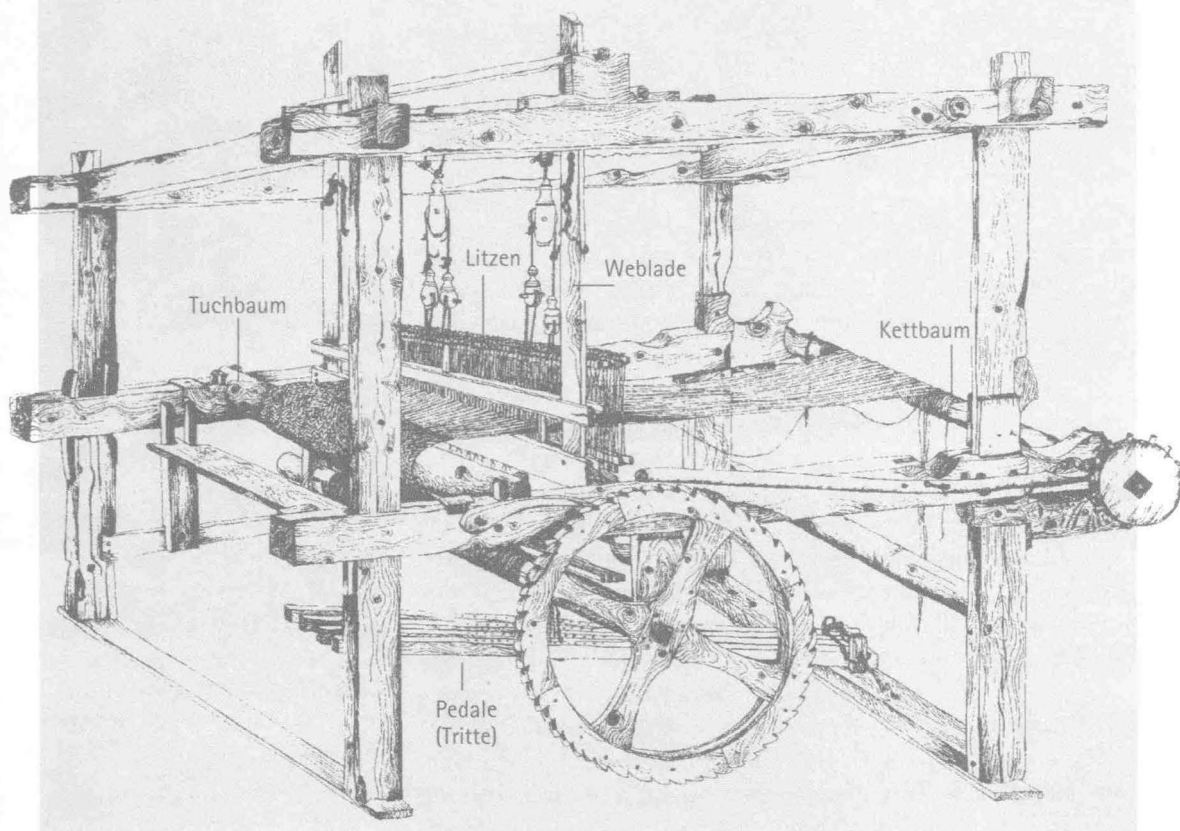
Aufziehen des Zettels am Webstuhl: Im Zettelkamm die Bündel zu 20 Fäden. Tesero. Fotoarchiv Šebesta Nr. 1828.

WEBSTUHL

Der Webstuhl (*telâr, talâr*) ist aus folgenden Teilen zusammengesetzt: *Gestell, Weberbäume, Zahnräder, Schäfte mit Litzen, Pedale (Tritte)* und *Weblade*. Das *Gestell* ist das Tragwerk des Webstuhls, bestehend aus 4 senkrechten Pfosten, die mit einer Reihe von Querbalken verbunden sind. Der *vordere Weberbaum* oder *Waren- bzw. Tuchbaum* (*subiét*) ist die waagrechte Holzwalze, auf die das fertige Gewebe aufgewickelt wird. Der *hintere Weberbaum* oder *Kett- bzw. Zettelbaum* (*subio, rédol*) ist die Walze, auf die der Zettel aufgewickelt wird. Gewebe und Zettel werden

durch zwei am Gestell montierte Sperrvorrichtungen gespannt, die in die Zähne der außen an den Weberbäumen angebrachten und fest damit verbundenen Räder einrasten. Die *Schäfte* bestehen aus einem Holzrahmen mit einem dichten Netz senkrecht angeordneter *Litzen* (*lizi, lic*), durch die jeweils ein Kettfaden verläuft. Die *Litzen* ermöglichen das wechselweise Anheben und Senken der Kettfäden, um das *Webfach* (*góla*) zu bilden, in das der Schussfaden eingeschossen wird. Mit Hilfe der *Pedale* (*càlcole, càrcole*) können über ein System von Seilen und Tritthelern die *Litzen* gesenkt und angehoben werden. Die *Weblade* ist eine

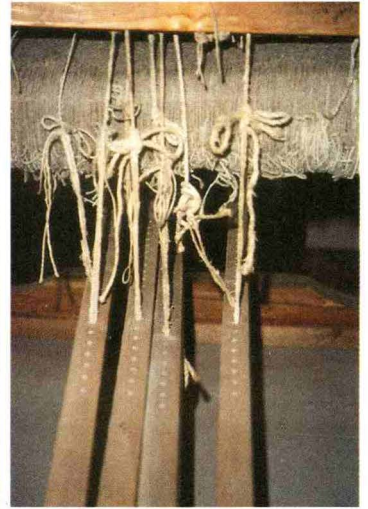
bewegliche Vorrichtung aus Holz, mit welcher der Schussfaden an das bereits fertige Gewebe gedrückt wird. Ein wesentliches Teil des Webstuhls ist das *Weberschiffchen* oder der *Webschützen* (*navesèla*), in dem sich die *Spule* (*spöla, spoléta*) befindet; es dient zum Einschießen des Schussfadens in das Webfach des Zettels. Zur Herstellung eines einfachen Tuches für Bettlaken verwendet man Webstühle mit zwei Schäften und zwei Tritten, für kompliziertere Gewebe sind auch 20–24 Schäften und ebenso viele Tritte erforderlich.



richtung verlaufenden Fäden, dem *Schuss*, überkreuzt. Nachdem der Weber (*tessader*, *tessèr*, *tessadro*) die Spule in das Schiffchen eingelegt hat, drückt er die Schäfte mit Hilfe der Pedale (Tritte) nieder; so entsteht das *Webfach* (der „Tunnel“) zwischen den Kettfäden. Danach schießt er das Schiffchen ein, um den Schussfaden durch das Webfach zu befördern. Mit der *Weblade* drückt er den Schussfaden an das bereits fertige Gewebe. Hierauf tritt er erneut auf die Tritte, das Webfach öffnet sich wieder, und so weiter. Der Zettel aus Hanf, Flachs oder Wolle wird fortlaufend *geschlichtet*, damit er besser gleitet und ein Zerreißen der Fäden vermieden wird. Mit einer eigenen *Bürste* (*scoàt*) aus Wurzeln wird daher eine klebrige Lösung aus Kleie oder gemahlenen Trockenbohnen, Weißmehl, Wasser und Schweinefett, die *Schlichte* (*bòsema*, *embosàm*), aufgetragen.

Um eine gleichmäßige Breite des Gewebes während der Bearbeitung zu gewährleisten, wird der *Breithalter* oder Spanner (*tendèla*) verwendet.

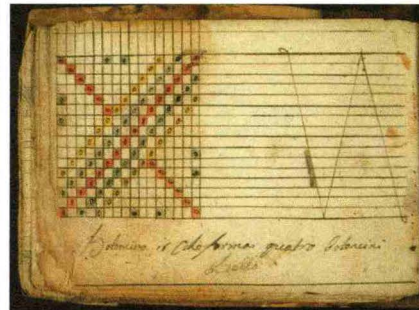
Das Weben war eine Tätigkeit, die häufig innerhalb derselben Familie weitergegeben wurde. Mit dem Erlernen begann man im Alter von 10–12 Jahren, mit der eigentlichen Arbeit einige Jahre später, da es sich um eine ziemlich anstrengende Tätigkeit handelte. Die meisten Weber besaßen nur einen Webstuhl. Zumeist waren es Frauen (*tessadre*, *tessère*), die für die Verwandtschaft und Nachbarschaft webten, und zwar für Geld oder Naturalien. Sie stellten vor allem Leinen für Bettlaken, Hemdenstoff, Fleckerlteppiche und Stoffe für den landwirtschaftlichen Gebrauch her. Zu den gebräuchlichsten Geweben zählte die Halbwolle (*medelana*, *lagnol*), die aus einer Kette aus Hanf oder Flachs und einem Schuss aus Wolle gewebt wurde und aus der man Jacken und Hosen schneiderte. Diese wurde gewöhnlich gewalkt, um sie wasserundurchlässig und strapazierfähiger zu machen. Es gab auch männliche Weber, manche davon mit einer richtigen Werkstatt und Arbeitern, die komplizierte Gewebe für den lokalen Markt herstellten. Sie verwendeten Webstühle mit 16, 20 oder 24 Schäften und ebenso vielen Pedalen (Tritten). Es wurde notwendig, Webmuster aufzuzeichnen und Notizen in ein eigenes Heft einzutragen, das so genannte *libro dei tacaménti*, das vom Vater an den Sohn weitergegeben wurde. Nicht selten hatten sie anerkannte Positionen inne, da sie lesen und rechnen konnten, und häufig wandte man sich an sie, um die Aussteuer einer Braut schätzen zu lassen. Gleich nach dem Ersten Weltkrieg begannen einige von ihnen auch mit der Seidenspinnerei, wobei sie das von den örtlichen Spinnereien hergestellte oder importierte Garn verwendeten.



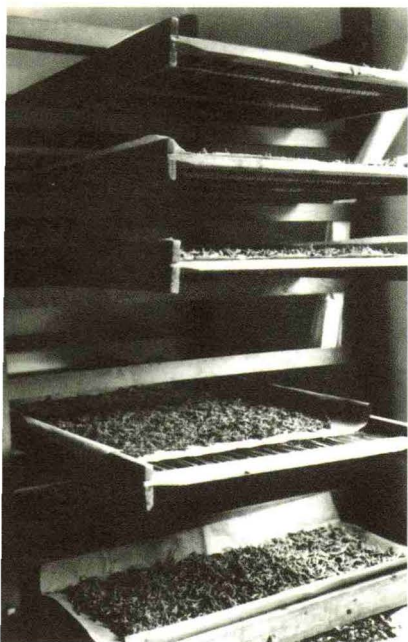
Verknüpfung der Tritte.



Weberin am Webstuhl. Mezzana.
Fotoarchiv Šebesta.



Seite aus dem *libro dei tacaménti*
(Vorlagenheft). Pergine. Inv. Nr. 8500.

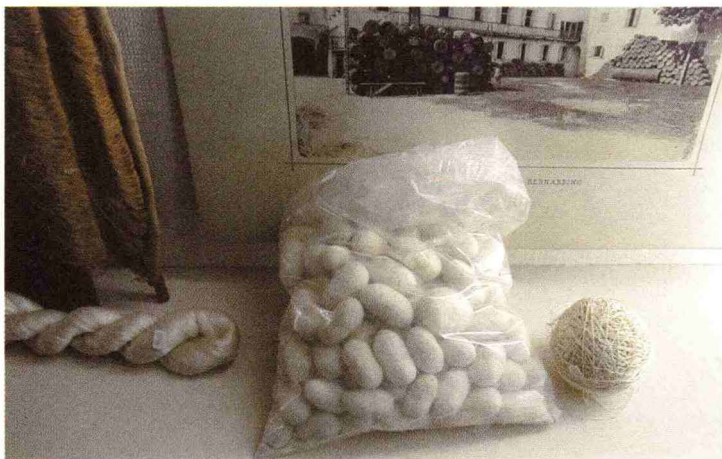


Seidenraupenzucht. Volano, 1921.
P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

Die Seide

Die aus den Kokons des *Maulbeerseidenspinners* (*Bombyx mori* L.) gewonnene Seide war die Grundlage dafür, dass sich im Trentino ein florierendes verarbeitendes Gewerbe entwickelte. Der Zyklus der *Seidenraupenzucht*, der in den großen Spinnereien von Rovereto, aber auch von Pergine und anderen, kleineren Ortschaften endete, begann auf den Feldern, auf denen die Bauernfamilien in großem Stil Maulbeerbäume pflanzten und Seidenraupen (*cavaléri*) züchteten.

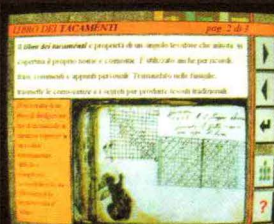
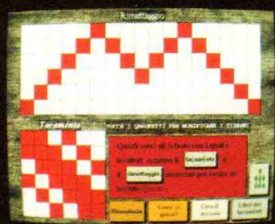
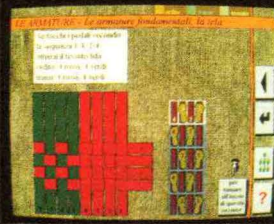
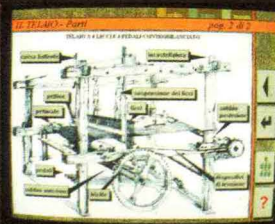
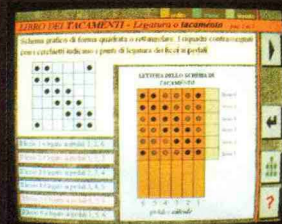
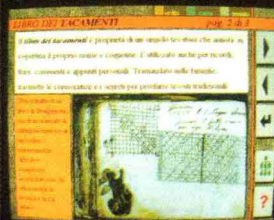
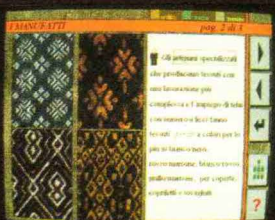
Auf den Höfen auf dem Lande richteten die Bauern die Wohnräume für die Seidenraupenzucht her, indem sie dafür sorgten, dass diese möglichst sauber, hell, luftig und durchwärmt waren. Während des Lebenszyklus der Seidenraupe (40–45 Tage) waren die Familien damit beschäftigt, die auf den Gitterrahmen, den sog. Zuchthürden (*arèle*), ausgebreiteten Raupen mit den Blättern des Maulbeerbaums zu füttern. Der Zyklus war im späten Frühjahr abgeschlossen, wenn die *Baumheidebündel* hergerichtet wurden, auf denen die Raupen sich einspinnen konnten. Nachdem die Kokons gebildet waren, kamen sie in eigene Öfen, wo die Puppen getötet wurden. Die folgenden Tätigkeiten des *Abhaspelns* des Seidenfadens, nachdem man die Kokons in heißes Wasser getaucht hatte, und des *Zwirmens* wurden in den *Seidenspinnereien* durchgeführt, und zwar durchwegs mit Arbeitskräften bäuerlicher Herkunft. Der gewonnene Faden wurde nach und nach auf einer Haspel zu Strähnen aufgewickelt. Der große Aufschwung der Seidenraupenzucht und der Seidenindustrie im achtzehnten-neunzehnten Jahrhundert sowie der nachfolgende, unaufhaltsame Niedergang am Ende des neunzehnten Jahrhunderts hatten große Auswirkungen auf die wirtschaftliche Entwicklung des Trentino und auf das Leben seiner Bewohner.





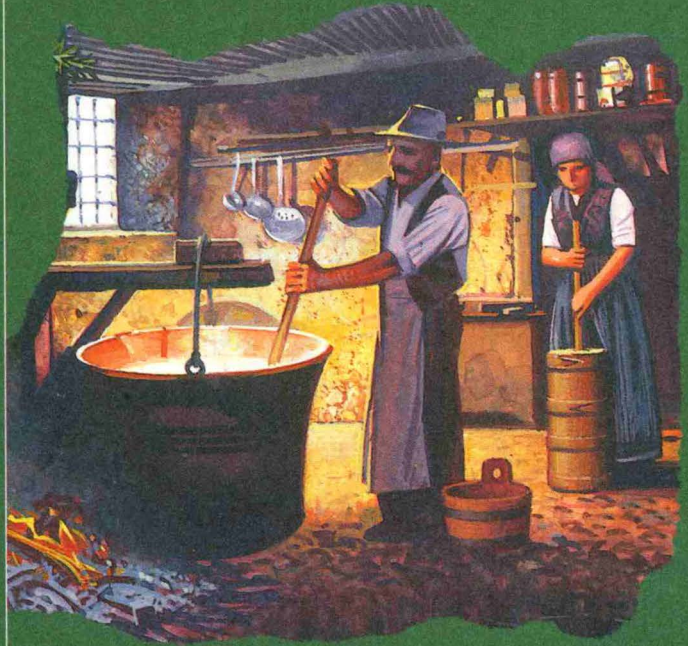
Techniken des volkstümlichen Webens

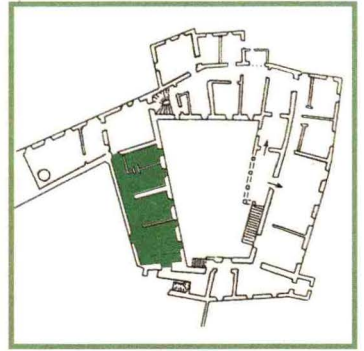
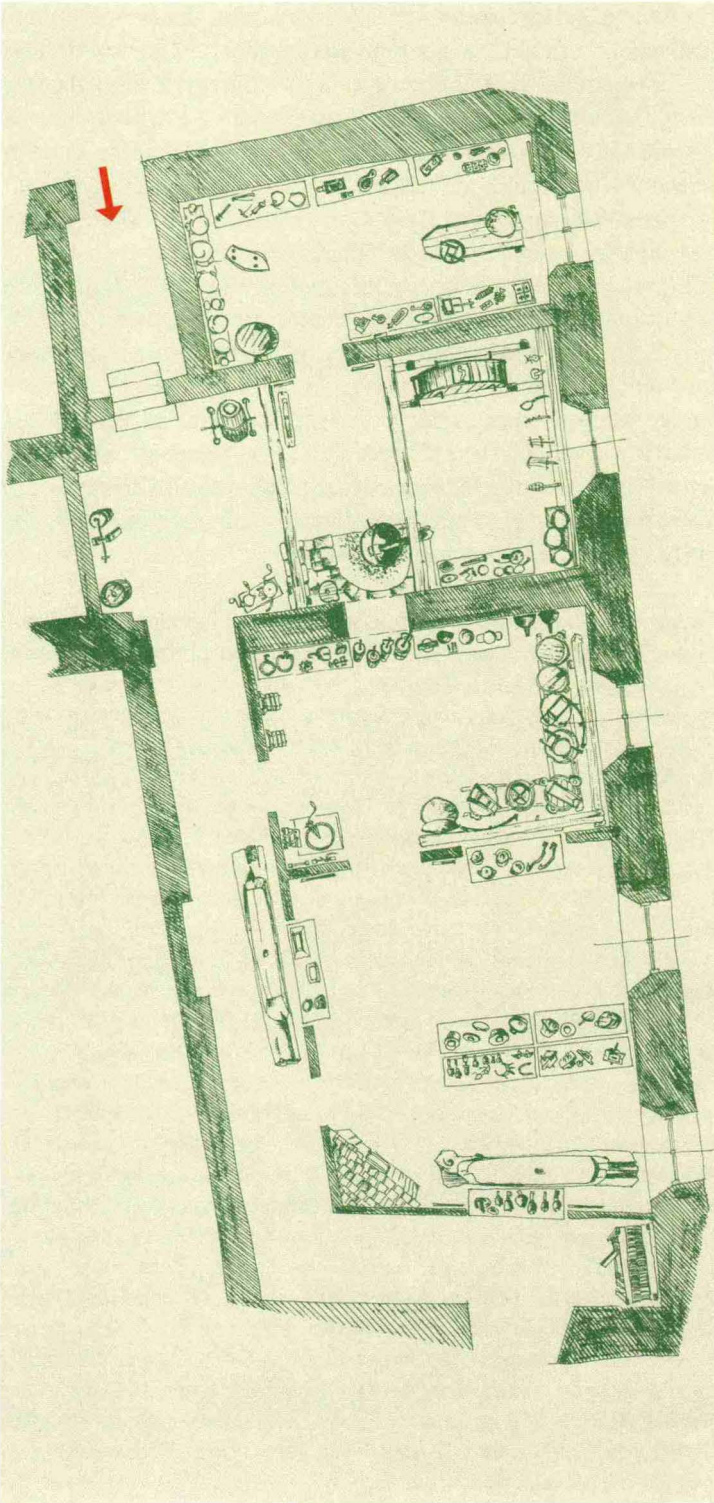
Ein interaktiver Hypertext über das volkstümliche Weben im Trentino kann am Computer im Ausstellungsraum eingesehen werden.





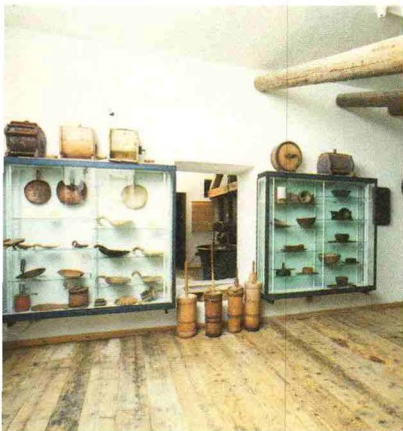
Die Alm





Erster Stock





Die *Almen* sind ein wesentliches Merkmal des Trentiner Berglandes: Jeden Sommer wurden und werden noch immer die in den Dörfern gehaltenen Kühe, zusammen mit Schafen und Ziegen, zur *Sömmerung* auf die Alpweiden getrieben. Diese Grundstücke befinden sich in Gemeindebesitz und werden im Sommer als hoch gelegenes Weideland genutzt. Bis vor wenigen Jahren wurde und wird zum Teil auch heute noch an Ort und Stelle Käse, Butter und Zieger (Topfen, Schotten, Quark) hergestellt.

Auf diese Weise haben die Viehbesitzer im Dorf mehr Zeit für die Arbeit auf den Feldern und vor allem zum Mähen der Wiesen, sodass sie genügend Heu einfahren können, um das Vieh über den Winter zu bringen.

Die Nutzung der Bergweiden erweist sich somit als absolut lebenswichtig für die traditionelle Berglandwirtschaft. Denn auf den *Almen*, die ungefähr vier Monate ab Juni in Betrieb sind, können die Tiere ein Drittel des Jahres weiden, wodurch im Tal ein Drittel des Futters eingespart wird.

Die vier der Almwirtschaft und Käseherstellung (Käserei) gewidmeten Ausstellungsräume werden in umgekehrter Reihenfolge besichtigt, beginnend mit dem hintersten, wo die *Kuhglocken*, die *Halsreifen* aus Holz, Leder und Eisen, die *Hornmodel* (Vorrichtung zur Förderung des geraden Wachstums der Hörner) und der *Maulkorb* für die Kälber ausgestellt sind; dann eine Reihe von hölzernen *Schlössern* für die Türen der Heuschuppen, die vom Sulzberg, aus dem Fleimstal und aus dem Fersental stammen; die aus einem Lärchenstamm gefertigte *Tränke*. Weiters einbeinige *Melkstühle* oder *-schemel*, hölzerne *Melkeimer*, *Tragjocher*, *Milchkübel* und *Kesselchen* aus Zinkblech; Holzgefäße für die Butter. Anschließend der Raum mit der Nachbildung des *Milchkellers*, in dem die Rahmbildung erfolgt, mit den *Aufrahmgefäßen*, den *Seihtrichtern* (Milchseier oder -sieb), den *Rahmschöpflöffeln*, dann die *Kraxen* (Traggestelle) für den Transport der Milch- und Käseprodukte, die *Knetmaschine* für die Butter, die *Butterfässer* verschiedener Art und Größe (*Stoßbutterfässer* und *Drehbutterfässer*, mit *Stöbel*, *Kurbel* oder *Hebel*, und das *kahnförmige Butterfass*), die *Milchzentrifuge*. Im folgenden Saal ist der Raum nachgebildet, wo der Käse hergestellt wird, mit dem *Kessel* für die Verarbeitung der Milch, der an einem *schwenkbaren Arm* über der *Feuerstelle* hängt, den verschiedenen Arten von *Käsebrechern*, dem *Säurefässchen* (kleines Fass für die Käsemilch oder Molke); im Schaukasten *Lab*, *Thermometer*, *Schnüre*, verschiedene Gegenstände für den Sennereibetrieb. Sodann das *Tellergestell* (Tellerrahmen) mit *Holztellern* und *-schüsseln*, die *Schweineträge*. Abgeschlossen wird die Abteilung mit dem *Lagerraum*, wo die Erzeugnisse der Käseherstellung gelagert werden. Auf den Wandbrettern (*scalère*) die *Käsereifen* oder *Formreifen*, die Maschine zum Biegen der Käsereifen. Im Schaukasten *Hohleisen* und *Schabeisen* für die Käseformen, *Körbchen* und *Kübelchen* für den Zieger. Sodann die *Tropfbretter*, um die Käsemilch vom frisch hergestellten Käse abtropfen zu lassen, der Zuber für die Salzlake, Schöpfkellen und Behälter für den Sennereibetrieb. Schließlich eine Reihe von *Butterformen*, *Butterstempeln* und *Rollmodellen* mit Verzierungen, wie sie für den Alpenraum typisch sind.

Weiden und Almen

Die Sömmierung erfolgt auf den Almen, das sind Bergweiden, auf denen die Sennhütte (Käserei oder Kaser) für die Verarbeitung der Milch und der große Stall für die Unterbringung des Viehs stehen. Mit dem Begriff „Alm“ bezeichnet man also den gesamten Komplex, der für die Almwirtschaft erforderlich ist: Weide (*campio*, *campigol*, *malgiaröi*), Sennhütte, Käserei oder Kaser (*casèra*, *casara*, *ciasara*) und Stall (*stalón*, *barco*). Die Alm ist im Besitz der Gemeinde; die Gemeinschaft selbst vergibt die Alm an verantwortliche Almgenossenschaften oder an private Betreiber, die Sennen bzw. Senner, die damit betraut werden, diese eine oder mehrere Saisonen lang zu bewirtschaften. Der Gemeinschaft kommt auch die Aufgabe zu, die Gebäude sowie die dazugehörigen Zufahrtswege in Stand zu halten. Jede Gemeinde besitzt auf ihrem Gebiet eine oder mehrere Almen: Ungefähr 600 waren es in ganz Trentino am Ende des neunzehnten Jahrhunderts, etwa 260 davon sind noch heute in Betrieb.

Die Herde besteht aus den Milchkühen (Sing. *vaca*), den Färsen oder Kalbinnen (Sing. *mandza*, *manda*), das sind die ein bis drei Jahre alten Kühe, und den Kuhkälbern (Sing. *vedèla*), die bis zu einem Jahr alt sind. Für jede Alm gilt eine Belastungsquote (Auslastungsquote), die festlegt, wie viel Stück Vieh aufgetrieben werden können. Diese Quote variiert je nach Ausdehnung und Güte der Weide: Im Schnitt entspricht sie einem Stück erwachsenen Vieh pro Hektar. Üblicherweise sömmert der Almhirt das Vieh von verschiedenen Züchtern, von denen er im Austausch für die Versorgung der Kalbinnen und Kuhkälber die Nutznießung der Milch und einen Anteil der Käseproduktion erhält. Beim ehemaligen System der *Regole* (Riegelordnung) gab es einen Gemeindebeauftragten für die Almangelegenheiten (*massài*, *massèr*), der die Anstellung der Senner und Hirten abwickelte, und einen *resnàr*



Ein Hirte hütet die Herde auf der Weide. Fotoarchiv Šebesta.

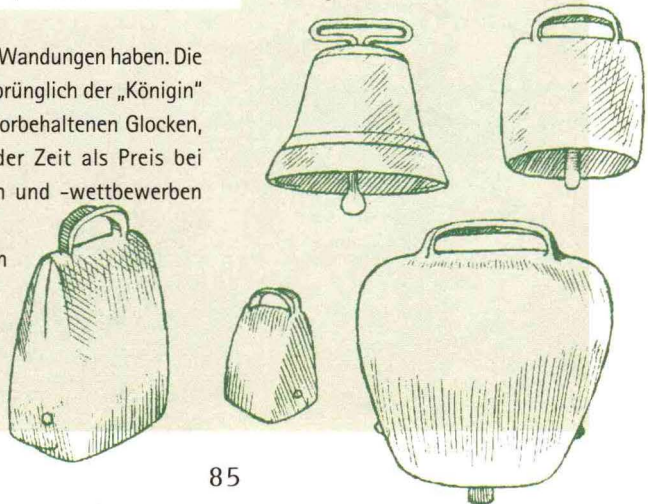
reifen (*canàola*, *gambis*, *macla*) oder einem Lederriemen (*colàr*, *cénta*, *cintura*), der häufig mit einer Messingschnalle verziert ist, aber auch Metallreifen finden dafür Verwendung. Der Klang der Kuhglocke ist ebenso wichtig wie das Aussehen, und bei jedem Kauf achtet der Bauer auch darauf, dass sie harmonisch klingt. Während des Aufenthaltes auf der Alm können die Hirten anhand der Glocke die Tiere auffinden, die sich in der Dunkelheit oder im Nebel von der Herde entfernen. Im Stall können dadurch sofort jene Tiere ausgemacht werden, die sich unruhig verhalten, weil sie brünstig sind oder an einer Krankheit leiden. Im Winter, wenn das Vieh im Stall untergebracht ist, werden die Glocken gewöhnlich nicht verwendet.

KUHGLOCKEN

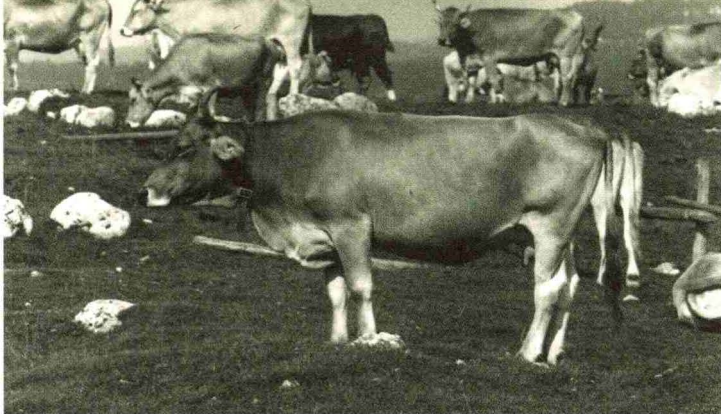
Die Kuhglocken (Schellen und Glocken) sind üblicherweise aus Eisen oder Blech geschmiedet (Sing. *campanèl*, *sampògn*, *ciòca*) oder aber aus Bronze gegossen (Sing. *bróndza*, *brondzin*, *brondzina*). Sie können unterschiedlich aussehen: *glockenförmig*, *kegelstumpfförmig* oder *pyramidenstumpfförmig*, und sie können glatte

oder bauchige Wandungen haben. Die schweren, ursprünglich der „Königin“ oder Leitkuh vorbehaltenen Glocken, wurden mit der Zeit als Preis bei Rinderschauen und -wettbewerben vergeben.

Sie werden den Tieren um den Hals gehängt, und zwar mit einem Holz-

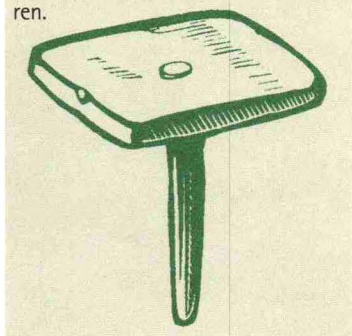


Kühe auf der Weide.
 Marcesina (Grigno).
 Fotoarchiv Šebesta Nr. 587.



MELKSTUHL oder MELKSHEMEL

Auf sämtlichen Almen wurde allgemein der einbeinige Melkschemel (*scagn, scagnèl, banca dal mônger, bancèt*) verwendet, im Gegensatz zu dem in den Ställen im Tal verwendeten dreibeinigen. Mit Hilfe des einbeinigen Melkschemels konnte man nämlich auch auf unwegsamem oder abschüssigem Gelände mühelos die bequemste Position einnehmen. Er hat ein rundes, halbrundes oder rechteckiges Sitzbrett, in dessen Mitte das Stuhlbein steckt; nicht selten bestehen Sitzfläche und Stuhlbein aus einem einzigen Stück Holz. Der einbeinige Melkschemel wird häufig mit einem Riemen um die Taille gebunden, sodass die Hände frei sind, um mit den Melkeimern zu hantieren.



oder *saltàr* oder *sautài de la malga*, der auf der Alm nach dem Rechten sah. Der Senner wurde aus den Familienoberhäuptern ernannt. Er hatte die Aufgabe, das Vieh des gesamten Dorfes auf die Alm zu treiben (Inf. *cargàr malga, emmalgiàr*). In diesem Sinne war die Sömmerung ein öffentlicher Dienst, den die *Regola* allen Viehbesitzern anbot oder wozu sie diese regelrecht verpflichtete. Wer die Tiere zu spät brachte oder darauf verzichtete, musste dennoch die Kosten dafür bezahlen.

Die Männer, die auf die Alm ziehen, sind neben dem *Senner* der *Käser* und die *Hirten*. Der *Senner* (*malgàr, malghèr, malghés, malgaro*), der für die Alm verantwortlich ist, hat für die regelmäßige Kontrolle und Instandhaltung der Gebäude, Zäune und Tränken sowie für den guten Zustand der Grasnarbe zu sorgen. Dies macht er, indem er das Unkraut ausreißt und auf die Weiden Mist aufbringt. Der *Käser* (*casàr, casèr*) ist für die Milchverarbeitung zuständig und in einzelnen Fällen alleiniger Bewirtschafter der Alm. Die *Hirten* (*vachèri, vacari, pastóri*) hüten das Vieh auf der Weide. Die Modalitäten für die Instandhaltung der Alm seitens des Pächters waren im Einzelnen in den *Capitolati* (Vertragsbedingungen), in den *Regolamenti d'uso* (Benutzungsordnung) oder in den *Quaderni d'oneri per l'affittanza delle malghe* (Verzeichnis der Auflagen für die Verpachtung der Almen) niedergelegt.

In vielen Gebieten, wo die geographischen und klimatischen Gegebenheiten dies zulassen, wird das Vieh bereits Anfang Mai auf die etwas tiefer gelegene *Voralpe* oder *Niederleger* (Zwischenweide, auch *Maisäb* oder *Maiensäb* bzw. –sässe; untere Alm) gebracht und Mitte Juni auf die Hochweiden, die eigentliche (obere) Alm (*Hochleger*), getrieben (Auftrieb). Mitte August beginnt der Abstieg ins Tal, der Abtrieb. Die Rückkehr ins Dorf feiert man gegen Ende September, wenn die Alpweide geschlossen wird. Die genauen Termine für das Ende der *Sömmerung* variieren von Ortschaft zu Ortschaft. Nach der Rückkehr der Herde ins Dorf (Inf. *desmontegàr, desmalgiàr, sbarciàr*) wurde ein Bericht über die durchgeführte Tätigkeit verfasst. Die Viehbesitzer erhielten Käseläibe im Verhältnis zur Anzahl der anvertrauten Tiere. Auch das Almpersonal, Hirten und Käser, wurden in Naturalien entlohnt, während die Verwalter der *Regola* oder die Patronatskirche verschiedene Geschenke erhielten.

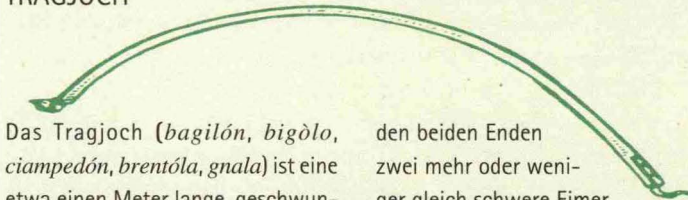
Das Leben auf der Alm

Das Leben auf der Alm wird bestimmt vom Rhythmus des zweimal täglich anfallenden Melkens, einmal frühmorgens und dann am späten Nachmittag. Noch vor Tagesanbruch treibt also der Hirte (Viehhüter) mit Hilfe der Hunde die zu melkenden Kühe zusammen und zum Stall. Früher gab es keine fixen Unterstände zum Melken: Das Vieh wurde in bewegliche Gehege (Hag) eingeschlossen, die *Hürden* oder *Pferche* (Sing. *mandra*), die je nach Beschaffenheit der Weiden verstellt wurden, um die Grasflächen bestmöglich zu nutzen und eine gleichmäßige Düngung zu gewährleisten.

Die Melker sitzen auf einem eigenen, einbeinigen *Schemel* und klemmen den *Melkeimer* zwischen die Knie, um die Milch aufzufangen. In der ersten Zeit der Sömmerung, wenn das Gras üppiger ist, gibt es mehr Milch, danach allmählich weniger. Auf das Melken, an dem sich alle Männer auf der Alm beteiligen, folgt die Stallreinigung. Danach werden die Kühe wieder auf die Weide getrieben. Die Weideflächen der einzelnen Almen werden im Verlauf des Sommers nach einer festgelegten Reihenfolge genutzt: von den nahe gelegenen zu den entfernten, von denjenigen, die zuerst saftig sind, zu denen, wo dies später der Fall ist, von den sonnigeren zu den schattigeren. Nach dem Melken und der Stallreinigung wird gefrühstückt: eine Scheibe Polenta, ein Ei, ein Stück Käse.

Vormittags ist der Käser mit der Verarbeitung der Milch sowie der Herstellung von Butter und Zieger beschäftigt, während die Hirten die Kühe auf der Weide hüten. Dies dauert bis zur Essenszeit

TRAGJOCH

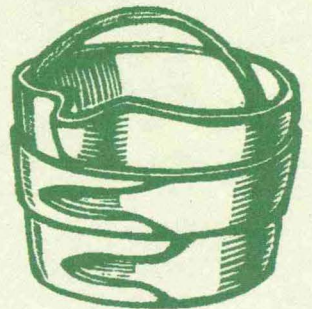


Das Tragjoch (*bagilón, bigdò, ciampedón, brentóla, gnala*) ist eine etwa einen Meter lange, geschwungene, mehr oder weniger gekrümmte Stange. An den beiden Enden befinden sich Einkerbungen oder Haken, in die Eimer oder andere Behälter eingehängt werden. Viele Exemplare sind mit Schnitzereien verziert. Das Joch wurde von einer einzelnen Person verwendet: Nachdem sie an

den beiden Enden zwei mehr oder weniger gleich schwere Eimer eingehängt hatte, nahm sie es auf die Schulter, um damit bequemer Flüssigkeiten zu transportieren. Es wurde vielfach im häuslichen Umfeld verwendet; auch auf der Alm wurde es für den Transport von Wasser, Milch und Käsemilch (Molke) eingesetzt.

MELKEIMER

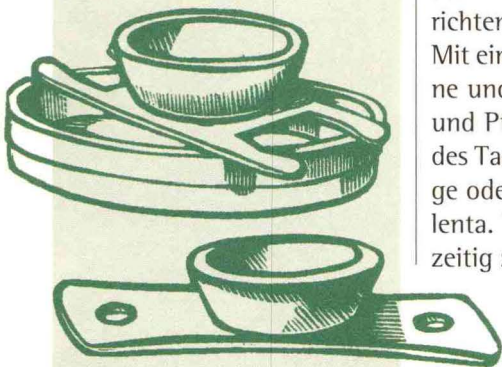
Zum Auffangen der Milch beim Melken werden Holzeimer (Sing. *sécia, sécla, seclét, cuéi*) verwendet, die später durch Metalleimer aus Zinkblech, Aluminium oder emailliertem Blech (Sing. *bandin, celét, sedèl, sedèla*) verdrängt wurden. Der Holzeimer besteht aus Dauben, die durch einen oder zwei Holzreifen zusammengehalten werden; auch der Henkel, falls vorhanden, ist aus Holz. Um das Umschütten der Milch zu erleichtern, ist der Eimer bisweilen am Rand mit einem Ausgusschnabel versehen. Sehr verbreitet ist auch jene Form, bei der die Wand auf einer Seite in die Höhe gezogen ist, um den Melker vor Milchspritzern zu schützen.



Das Melken: Kühe unter einem Wetterdach. Fotoarchiv Šebesta.

SEIHRICHTER (MILCHSEIHER oder MILCHSIEB)

Die frisch gemolkene Milch wird mit dem Seihtrichter (*cól, cól dal lat*) geseiht, um Unreinheiten zu beseitigen. Ein weit verbreiteter Typus war jener aus einer gedrechselten Holzschüssel mit einem Loch in der Mitte. Vor Gebrauch musste man ein kleines Untergestell auf das Milchgefäß stellen.



Zahlreich sind die runden oder rechteckigen Seihtrichter mit zwei seitlich abstehenden Flügeln (Fortsätzen), die oft aus einem Stück Holz gearbeitet sind. Das Loch wurde mit einem Stück Tuch oder etwas *Bärlapp*, dem *Lycopodium clavatum* L. (*erba da cól*) zugedeckt. Das Bärlapp sammelte man im Wald, dann wurde es in kochender Käsemilch sterilisiert, verflochten und in den Seihtrichter eingelegt, um die Milch zu seihen; ersatzweise verwendete man Nadelholzweiglein (*dase, tase*). Die moderneren Milchseiher sind aus Metall, mit einem Drahtsieb oder durchlöcherter Boden.



zu Mittag, hierauf ruhen sich alle eine Stunde aus. Danach holen die Hirten die Kühe wieder von der Weide. Diese müssen im Abstand von etwa zwölf Stunden gemolken werden. Nun folgt also das zweite Melken: Die Milch wird in die *Aufrahmgefäße* geschüttet und dann die ganze Nacht über in einem gut belüfteten Raum stehen gelassen. Am späten Nachmittag, wenn die Kühe auf die Weide zurückkehren, kann der Käser verschiedene Arbeiten verrichten: die Käseformen salzen, mit Öl bestreichen und wenden. Mit einem Gehilfen spaltet er Holz, kümmert sich um die Schweine und die anderen Tiere (Hunde und Hühner, zuweilen Ziegen und Pferde), die auf der Alm zu versorgen sind. Zum Abschluss des Tages gibt es das Abendessen: eine einfache Brühe mit Einlage oder Milch, Käse, Wurst und ein paar Scheiben geröstete Polenta. Nach einem kleinen Schwatz am offenen Herd gehen alle zeitig zu Bett: Auf der Alm heißt es immer sehr früh aufstehen.

Käseherstellung

Die Verarbeitung der frisch gemolkene Milch zu Käse, Butter und Zieger ist eine eng mit der Almwirtschaft zusammenhängende Tätigkeit. Zu diesem Zweck ist jede Alm entsprechend ausgestattet und verfügt über die erforderlichen Hilfsmittel.

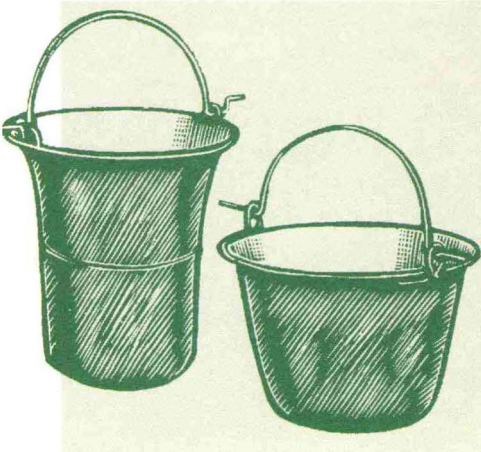
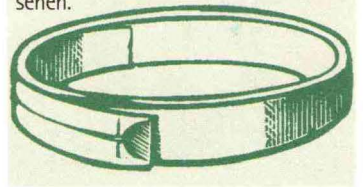
In der Käserei gibt es immer eine Feuerstelle mit dem *Käsekessel*, der an einem schwenkbaren Arm, dem *Kesselgalgen* (*mussa, tórñ, cigàgn, segostèr*) hängt, mit dem er nach Bedarf vom Feuer weggezogen und wieder über das Feuer zurückgeschoben werden kann. Zur Käseherstellung wird gewöhnlich die entrahmte Milch des abendlichen Melkens, von welcher der über Nacht gebildete Rahm abgeschöpft wurde, mit der frisch gemolkene Vollmilch vermischt. Das Gemisch wird auf ungefähr 36°-37° C erwärmt, dann wird ihm etwas *Lab* (*càilo, presór, conaio*) zugesetzt, eine Substanz, die aus dem Labmagen der Kälber gewonnen wird. Nach 20-25 Minuten gerinnt (stockt) die Milch und bildet eine dickflüssige Masse, das *Kasein* (*cailada, cuagiada, téntza*); die geron-



nene Milch wird dann mit dem *Käsebrecher* so lange umgerührt, bis reiskorngroße Klümpchen entstehen. Diese Masse, der Bruch, wird dann auf ungefähr 45°-46° C erwärmt und etwa fünfzehn Minuten gekocht und gerührt. Beim Kochen setzen sich die körnigen Teilchen am Boden des Kessels ab und ballen sich zu einer elastischen Masse zusammen, dem *Käse* (*formài, formaio*). Nun schöpft der Käser, bisweilen mit Hilfe eines Tuchs, den Käse und legt ihn in die Formen, die *Käserreifen*. Die Käselaike werden einige Tage zum Abtropfen auf den *Tropfbrettern* (Sing. *sgociaröla, spresür*), das sind leicht geneigte Holztische, liegen gelassen. Wenn sie trocken sind, werden sie zwei Wochen lang im Lagerraum gesalzen und täglich gewendet. Danach lässt man sie reifen. Im Schnitt werden aus 100 Liter Milch rund 10 Kilo Käse, 2 Kilo Butter und 4 Kilo Zieger gewonnen.

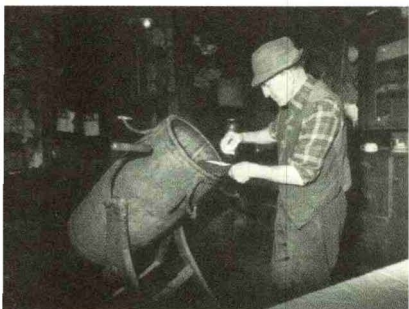
KÄSEREIFEN oder FORMREIFEN

Der Käserreifen (*fassèra, fassóra, lama, scàtola, cèrclo dal formài*) ist ein dünner Holzreifen aus elastischem Holz, das warm gebogen wird. Er ist durchschnittlich 10-12 cm hoch. Der Durchmesser lässt sich mit Hilfe einer Schnur einstellen, die außen so zusammengezogen werden kann, dass der eingelegte Käse zusammen- und die Käsemilch ausgepresst wird. Um das Abfließen der Käsemilch zu erleichtern, ist die Innenfläche mit kleinen Kerben versehen.



KÄSEKESSEL

Der Käsekessel (*pai, caldéra, calgéra, caldröla*), in dem die Milch zur Käsebereitung erwärmt wird, ist ein großer Kupferkessel mit weiter und bauchiger oder hoher und unten verjüngter Form. Er ist mit einem eisernen Henkel versehen. Sein Fassungsvermögen beträgt im Schnitt ungefähr 500 Liter.



Entleeren des Butterfasses.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 1613.



BUTTERFASS

Im Trentino wurden verschiedene Formen von Butterfässern verwendet. Sehr verbreitet war das *Stößbutterfass* oder *aufrechte Butterfass* (*batismauz*, *smauzadóra*, *smalzèra*, *penagia*, *pigna*, *batilât*, *sdël*), ein zylindrischer Behälter aus Holzdauben, die durch Reifen aus Holz oder Eisen zusammengehalten werden. Oben ist das Butterfass mit einem runden Deckel verschlossen, durch den ein Stößel senkrecht auf und ab bewegt wird. Dieser hat am unteren Ende eine waagrechte, mit Ausschnitten oder Löchern versehene Scheibe, mit welcher der Rahm geschlagen wird. Bei größeren Buttermengen wird der

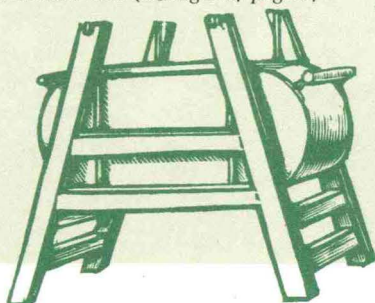
Käseerzeugnisse: Butter und Zieger

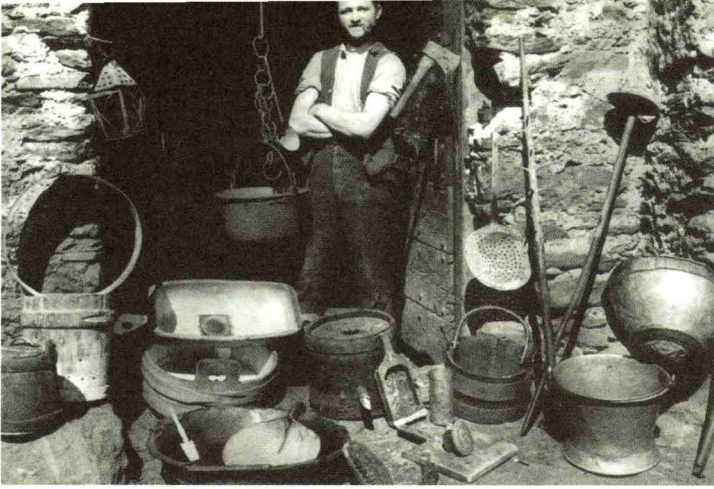
BUTTER

Die Milch des abendlichen Melkens wird in die Aufrahmgefäße geschüttet (aus Holz: Sing. *brènta*, *mastèla*, *plancana*; aus Kupfer: *cònca*, *bacina*); diese werden eine ganze Nacht lang an einem kühlen, eigens dafür vorgesehenen Raum stehen gelassen. Dabei setzt sich an der Oberfläche der Rahm (*téla*, *spoi*, *pana*) ab, der mit dem *Rahmschöpflöffel* abgeschöpft und in das *Butterfass* gefüllt wird, wo er zu Butter (*botér*, *botiro*, *smalz*, *smauz*) geschlagen wird. Das hierbei entstandene Produkt, eine gelbliche Masse, die sich von der *Buttermilch* (lat *del botér*, late *di pigna*, *nida*, Pl. *latini*) absetzt, wird sodann mit kaltem Wasser gewaschen und sorgfältig geknetet; zum Schluss wird sie mit den *Butterformen* zu kleinen Packen oder Ballen geformt. Einmal in der Woche wurde die auf der Alm hergestellte Butter ins

Stößel mit einer Hebelvorrichtung (*cigàgn dal botér*) bewegt, was weniger anstrengend ist. Diese Vorrichtung war an einem starken Holzgestell befestigt, das fest in der Käseerei angebracht war. Das *kahnförmige Butterfass* (*barcia*, *barchéta*, *dzàngola*), das am Nonsberg und Sulzberg häufig anzutreffen ist, besteht aus einem großen Holzbehälter, der an schwingenden Haltern an einem vierbeinigen Holzgestell aufgehängt ist. Dieses Butterfass wird von einem oder zwei Männern hin und her geschaukelt. In jüngerer Zeit eingeführt und auch in den Käseereibetrieben viel verwendet wird das *Drehbutterfass* oder *Rollbutterfass* (*dzàngola*, *pigna*,

màchina per far botiro, *botesèl*, *dzàngola a giro*), das aus einem trommelähnlichen Behälter besteht, der oben mit einem Deckel verschlossen ist und auf einem robusten Gestell steht. Das Buttern erfolgt durch Drehen des Butterfasses um eine waagrechte Achse mittels einer Kurbel. Ideal zur Herstellung von kleinen Buttermengen für den Hausgebrauch ist das Butterfass *mit Kurbel* oder *Rührbutterfass* (*burcèto*). Es besteht aus einem Behälter mit einem Schlagkreuz oder einem Flügelrad aus Holz oder Metall im Inneren, das von Hand mit der außen angebrachten Kurbel betrieben wird.





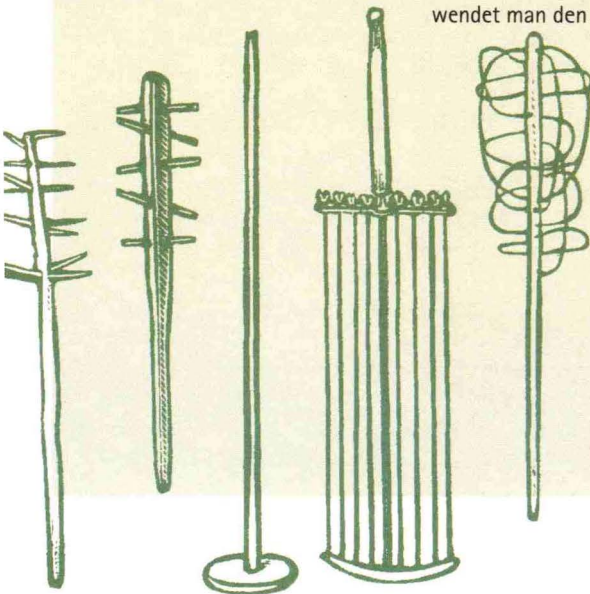
Geräte der Gemeindegäseerei. Pejo, 1921. P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

Tal gebracht, wo sie an Ort und Stelle verbraucht oder verkauft wurde. In den Bergregionen stellte die Butter das einzige Speisefett dar, das allgemein verwendet wurde.

KÄSEBRECHER

Der Käsebrecher (*tarài, tarèl, tarèglio, trisa*) kann ein entrindeter Tannenzweig mit einem oder mehreren Astgabeln sein, aber auch ein Stock, dem an einem Ende kreuzweise Holznägel eingesetzt werden. Bisweilen befindet sich an Stelle der Holznägel ein Drahtknäuel, mit dem die geronnene Milch gebrochen und gleichzei-

tig der Bruch umgerührt werden kann. Die modernste und sehr verbreitete Form des Käsebrechers ist die „Harfe“ (*chitara, lira*). Sie besteht aus einem Stock, an dem in Längsrichtung gespannte, parallel verlaufende Drähte angebracht sind, welche die geronnene Milch in kleine Würfel zerteilen. Zum Rühren der Milch vor und nach dem Zusatz des Labs und zum Verrühren des Bruchs verwendet man den Brecher mit Scheibe (*rodèla, cirèla dala cuagiada, fürlin, redabel, maza*), einen Stock mit einer waagrechten Holzscheibe am unteren Ende.



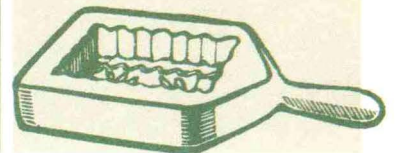
RAHMSCHÖPFLÖFFEL

Der Rahm, der sich während der Nacht in den Aufrahmgefäßen absetzt, wird mit dem Rahmschöpflöffel (*spanaröla, cazöla da tilàr, chiassa da la téla, ciazöt da la pana*) abgeschöpft. Hierbei handelt es sich um eine Art großen Schöpflöffel mit kurzem Griff, der gewöhnlich aus Holz oder Kupfer ist. Er läuft vorn breit, flach und dünn aus und weist manchmal leicht erhöhte Seitenränder auf. Der Boden ist bisweilen durchlöchert, damit die Milch ablaufen kann und der Rahm zurückbleibt.



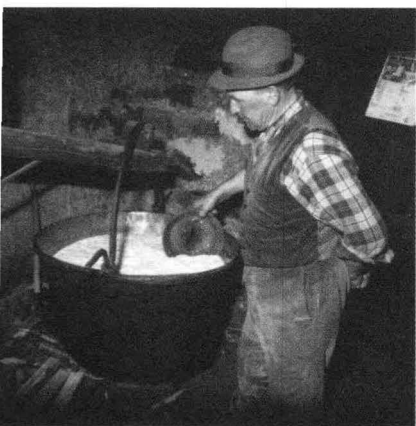
BUTTERFORM

Die Butterformen (Sing. *stamp dal botér, ciupèla, pianèla*) haben meist eine rechteckige Form, einen starken Griff und einen geschnitzten Boden. Die gängigen Motive bei den Dekorationen sind die Alpenflora und Kühe. Häufig sind auch die Initialen des Käasers oder der Name der Alm eing geschnitzt. Mit den Formen können kleine Packen oder Ballen mit einem bestimmten Gewicht hergestellt werden: im Allgemeinen ein halbes Kilo, sehr verbreitet sind aber auch die Stücke zu einem Kilo und zu 250 Gramm.



ZIEGER

Den Zieger (*poina*) erhält man durch Nachbearbeitung der bei der Käseerei anfallenden *Käsemilch* oder *Molke* (*scòlo*, *bröda*, Pl. *séri*), die nach der Käseherstellung im Kessel zurückbleibt. Die Molke wird nochmals erhitzt (*ricotto* = aufgekocht), und zwar auf eine Temperatur von 80°-90° C, und mit *Säure*, das heißt mit Milcheisig, Essig, Magnesiumsulfat oder anderen Säurebildnern nochmals zum Scheiden gebracht. Die sich an der Oberfläche absetzenden Krümel werden mit dem Rahmschöpföffel abgeschöpft und zum Abtropfen in *Körbchen* aus Weidenruten, in hölzerne *Kübelchen* oder in *Leinensäckchen* gefüllt. Der Zieger wird zum Räuchern über die Feuerstelle gehängt, dadurch kann er länger konserviert werden. Auf diese Weise erhält man die *poina enfumegada*, einen geräucherten Zieger. Die verbliebene Käsemilch wird bis aufs Letzte verwertet und kommt in den Schweinetrog.



Abschöpfen des Ziegers.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 1595.



Abschöpfen des Rahms.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 273.

KÄSE

Das Trentino ist bekannt für die Herstellung einiger typischer Käsesorten, unter anderem des *Vézzena*, (Hartkäse), des *Formài de casèl* (Almkäse), der *Sprèssa* (kräftiger, magerer Bergkäse) und des „*Puzzone di Moena*“ („Stinkkäse“).

Der typische Käse der Hochebenen von Vezzena und Lavarone, der *Vézzena*, hat eine sehr lange Tradition: Er gehörte zu den bevorzugten Käsesorten der habsburgischen Dynastie. Er wird aus der kalten, entrahmten Milch des abendlichen Melkens und der dazugemischten warmen Vollmilch des morgendlichen Melkens gewonnen. Der *Vézzena* wird in Formen zu etwa 10 Kilo hergestellt, die man bis zu drei Jahre lang reifen lässt.

Auf ähnliche Weise wie der *Vézzena* wird der *Formài de casèl* oder *Formài de malga* (Almkäse) hergestellt, der sich von jenem allerdings durch die Qualität der Milch unterscheidet, die sehr viel fettärmer ist. Die Milch wird nämlich erst verarbeitet, nachdem man ihr den Rahm für die Butterherstellung entzogen hat. Der *Formài de casèl* wird

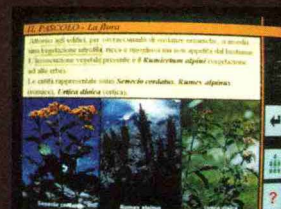
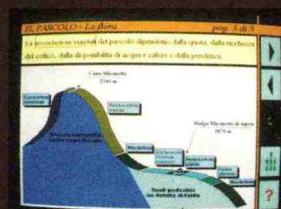
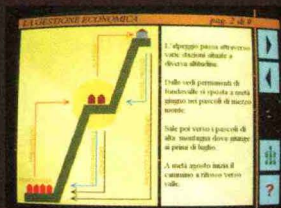
in verschiedenen örtlichen Variationen hergestellt, darunter die vom *Sulzberg* und jene aus dem *Chiese-Tal*. Er wird etwas weniger lang gelagert als der *Vézzena*, die Laibe sind etwas kleiner. Bei der *Sprèssa* erfolgt die Herstellung auf ähnliche Weise wie bei den anderen *Formài de casèl*, ausgehend aber von einer Milch, die bis zu fünfmal entrahmt wurde und die daher schon weitgehend für die Butterherstellung genutzt wurde. Die typischen Produktionszonen gehören zu den traditionell ärmsten Gebieten: das Rendena-Tal und das Chiese-Tal.

Der so genannte „*Puzzone di Moena*“ („Stinker von Moena“) oder *Zaorè* ist eine in jüngerer Zeit eingeführte Käsesorte. Für die Herstellung wird ausschließlich Vollmilch verwendet. Die Formen werden beschwert und kommen dann für zwei oder drei Tage in eine Salzlake. Sie reifen drei Monate in feuchten Räumen, wo die Formen mit lauwarmem Salzwasser benetzt werden. Durch diese spezielle Behandlung kommt es zur Fermentation und zur Ausbildung von Aromen, die dem „Stinkkäse“ zu seinem aussagekräftigen Namen verholfen haben.



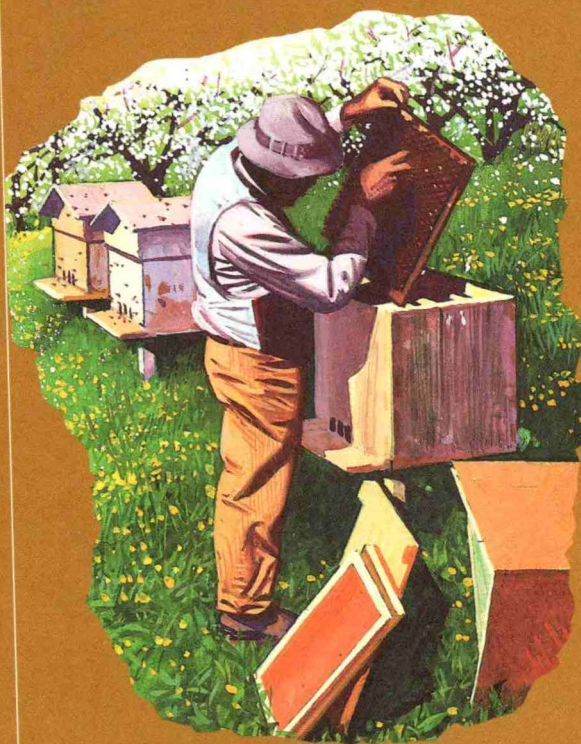
Das traditionelle System der Almwirtschaft. Die obere Miesnotta-Alm.

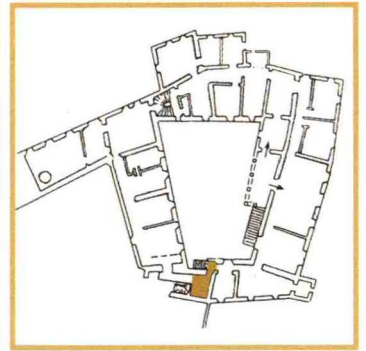
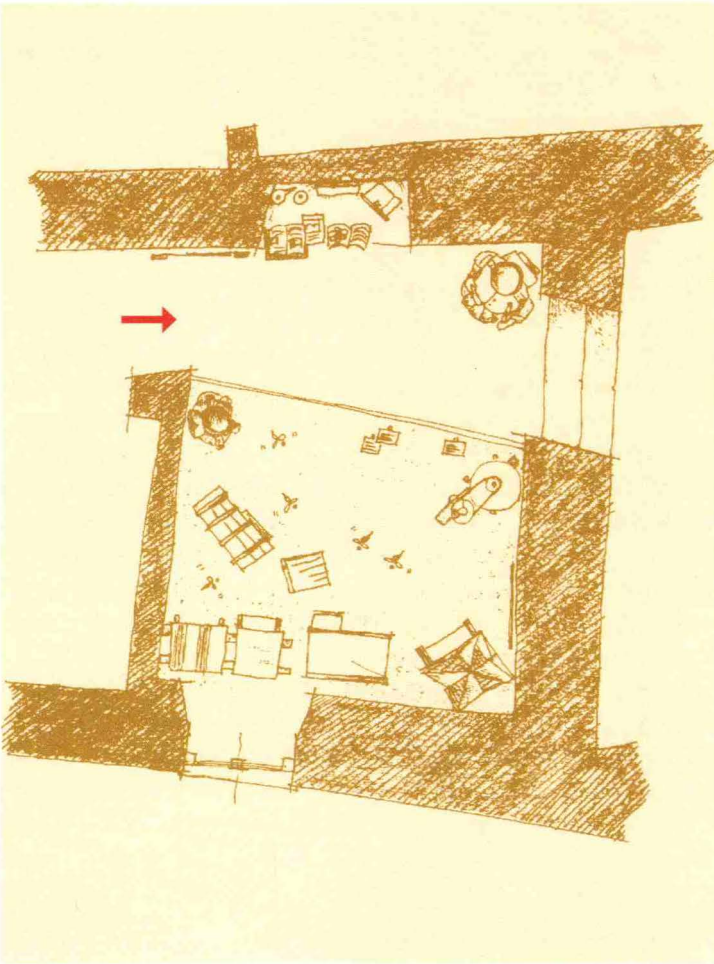
Ein interaktiver Hypertext über die Almwirtschaft im
Trentino kann am Computer im Ausstellungsraum
eingesehen werden.





Die Imkerei



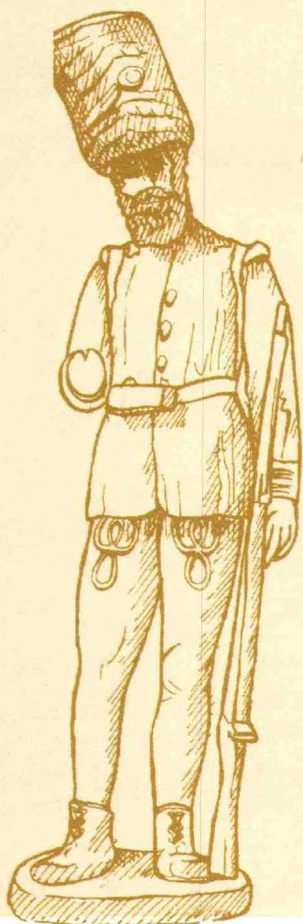


Erster Stock



„BÄRENSCHRECK“

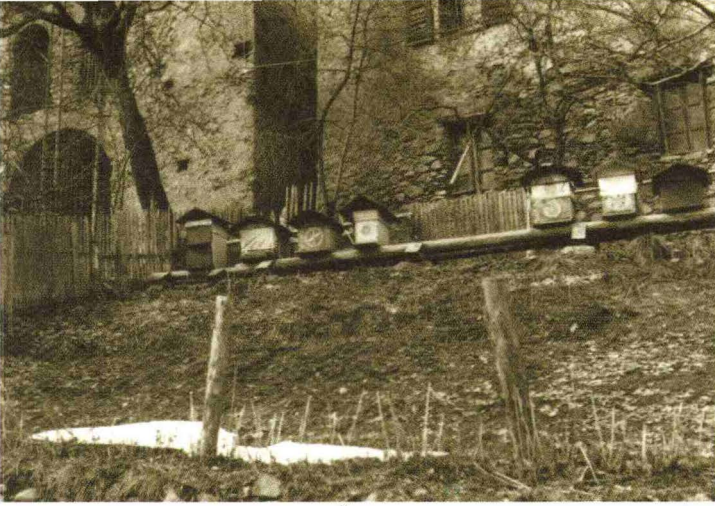
Diese Bienenstöcke in Form eines Menschen (Figurenstöcke), die im mittel-europäischen Raum sehr verbreitet wa-



In dieser Abteilung wird die Entwicklung von den herkömmlichen Methoden der Bienenzucht zu einer moderneren Form der Bienenhaltung dokumentiert, der so genannten *Magazinimkerei*, die sich im Trentino zwischen dem Ende des neunzehnten und dem Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts ausgebreitet hat. Die heimische Form der Beute (Bienenwohnung, Bienenstock, Bienenkasten) variiert von der einfachen *Klotzbeute* mit *festen Waben* zu den frühen Bienenstöcken modernen Typs mit *Kastenbeuten* bis zu den *Magazin-* oder *Mobilbeuten* mit *beweglichen Waben*. Ausgestellt ist eine *Schaubeute* mit Glaswänden, die normalerweise verdunkelt sind, um das Verhalten und die Entwicklung der Bienenvölker zu beobachten. An Imkereigeräten sind zu sehen: eine *Honigschleuder* handwerklicher Bauart, *Ablegerkästen* (*Brut-* oder *Zuchtkästen*, *Begattungskästchen*, *Schwarmfangkisten*, *Feglingskästen*) für die Jungvolkbildung und die Begattung neuer Königinnen, aber auch zum Einfangen und Transportieren der Schwärme, *Rauchgeräte* (*Smoker*, *Imkerpfeife*, *Bienenpfeife*, *Rauchpfeife* oder *-bläser*, *Wabenschwefler*), die dazu dienen, die Bienen zu besänftigen und somit die Gefahr beim Arbeiten zu verringern. Weiters ist verschiedenes Zubehör für die moderne Imkerei ausgestellt, das von der Firma Zuccati aus Ciago im Valle dei Laghi stammt: Ein großer *Klärbehälter* aus Kupfer, in dem der Honig geklärt wird und sich die unreinen Substanzen an der Oberfläche absetzen, ein seltenes Exemplar einer *Walze für Wachsblätter* aus den 20er-Jahren, die aus Österreich stammt. Am Ein- und Ausgang der Abteilung stehen jeweils ein großer „*Bärenschreck*“ aus dem Ende des neunzehnten Jahrhunderts. Sie sind wahrscheinlich mitteleuropäischen Ursprungs: der erste in Gestalt eines ungelenken Mannes mit roter Jacke und Zylinderhut, der zweite in Grenadieruniform.

Im Trentino gab es nicht wenige Familien, die auf ihren Feldern eine gewisse Anzahl von Bienenstöcken betreuten, um daraus *Honig* (*mél*, *mièl*) und vor allem *Wachs* (*céra*, *zéra*, *cira*) zu gewinnen. Das Wachs stellte im neunzehnten Jahrhundert das begehrteste Produkt der Bienen dar. Um die Bienenzucht, die neben den anderen landwirtschaftlichen Tätigkeiten betrieben wurde,





Bienenstand. Bresimo. Fotoarchiv Šebesta Nr. 605.

kümmerten sich vor allem die Frauen. Die Imkerei war jedoch lange Zeit ein nahezu ausschließliches Vorrecht des Klerus und höher stehender Persönlichkeiten: Diese Pioniere der Imkerei haben in erheblichem Ausmaß zu ihrer Entfaltung beigetragen, und zwar mit ideenreichen Versuchen und der Einführung zahlreicher Neuerungen, die sie unters Volk brachten.

Die Imkerei im Trentino zwischen Tradition und Erneuerung

Die Bienenzucht in ausgehöhlten Baumstämmen, den *Klotzbeuten*, ist sehr alten Ursprungs. Auch im Trentino war einst, so wie anderswo, die Tötung der Bienen eine gängige Praxis: Am Ende der Sommersaison wurden die Bienen durch Ersticken mit Schwefeldämpfen beseitigt, damit man den in den *Waben* enthaltenen Honig gewinnen konnte; nur wenige Völker wurden für die nächste Saison am Leben gelassen. Anfänglich waren also die Maßnahmen des Bienenzüchters (Imkers) ziemlich begrenzt: Im Frühjahr wartete er darauf, dass die Völker, die überwintert hatten, mit der Schwarmtätigkeit begannen. Er fing die Schwärme ein und brachte sie in die Klotzbeuten (Sing. *bus da le ao*, *bus da le ave*). Im Herbst, nach Tötung der Bienen, entnahm er die mit Honig, Pollen und Brutrückständen gefüllten Waben aus den ausgehöhlten Baumstämmen, wickelte sie in ein Küchentuch, das gleichzeitig als Behälter und als Filter diente, und drückte sie mit einer *Presse* aus. Die Ausrüstung dieser frühen Bienenzüchter war noch durchwegs primitiv und ging außerdem sehr schnell kaputt. Das erklärt die spärlichen materiellen Zeugnisse aus den Anfängen der Imkerei. Die ersten Klotzbeuten hatten verschiedene Formen, und zwar je nach Tal und Gepflogenheiten des Imkers. Im Gegensatz zu anderen Gegenden waren strohgeflechtene Bienenkörbe selten. Von

ren, im Mittelmeerraum allerdings weit weniger, lehnen sich an den Typus der Vogelscheuche an: Der Sage nach waren sie dazu gedacht, die Bären, die für ihre Versessenheit auf Honig bekannt sind, von den Bienenstöcken fern zu halten. Beim Figurenstock in Form eines bärtigen, ungelinkten Menschen mit roter Jacke und Zylinderhut, der aus der Vallagarina stammt, handelt es sich um eine richtige *Klotzbeute*, die für die Beherbergung eines Bienenvolkes vorgesehen war. Die Waben befanden sich im Inneren des ausgehöhlten Baumstammes: Die Bienen konnten durch die Schlitzte hineingelangen, die auf der Höhe der Taschen, des Mundes und der Ohren angebracht sind. Zur Gewinnung des Honigs wurde die Beute mittels Ausräuchern von den Bienen befreit. Beim zweiten Typ in der Uniform eines österreichisch-ungarischen Grenadiers, der vom Nonsberg stammt, befinden sich die Waben dagegen in einem Kistchen, das auf der Höhe des Tornisters auf den Schultern des Soldaten untergebracht ist; der Zugang für die Bienen erfolgt durch einen waagrechten Schlitz.



HONIGSCHLEUDER

Dieses Gerät funktioniert nach dem Prinzip der Zentrifugalkraft und dient dazu, den Honig aus den Waben zu gewinnen, die nach der Entleerung wieder in die Beute eingesetzt werden. Im Zylinder befindet sich ein Korb oder eine runde Trommel, die von Hand mit einer Kurbel angetrieben wird. Die beweglichen Rähmchen mit den Waben sind tangential zur Drehachse des Zylinders angebracht und werden zuerst auf einer Seite entleert und dann umgedreht.



Beginn des neunzehnten Jahrhunderts an verbreiteten sich auch im Trentino die quaderförmigen, doppelwandigen Holzkästen, ein erster bedeutsamer Schritt hin zu einer rationelleren Imkerei. Bei einigen Bienenkästen konnte man bereits zumindest einen Teil der Waben herausnehmen, nämlich die mit Honig gefüllten, ohne dadurch den Bienen Schaden zuzufügen. Die Praxis, die Bienen zu töten, überlebte jedoch vereinzelt bis zum Aufkommen des so genannten Bienenkastens mit beweglichen Waben oder der Mobilbeute, die 1842 offiziell in Italien eingeführt wurde.

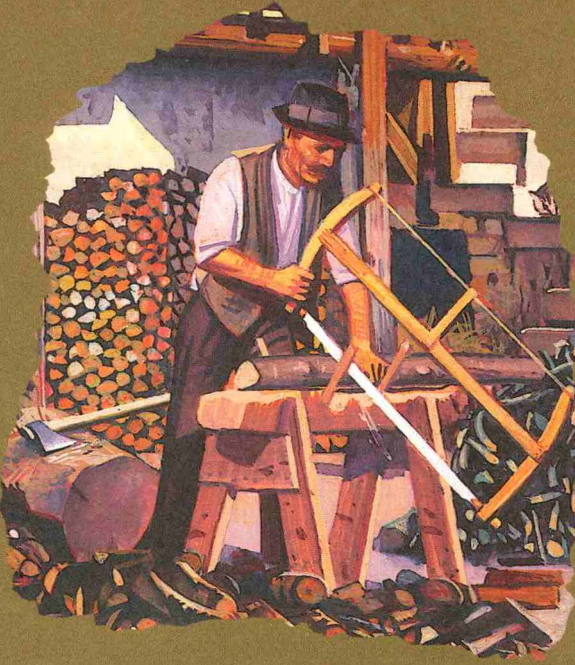
Der Bienenkasten mit beweglicher Wabe, dessen Herkunft höchst ungewiss und sehr umstritten ist, stellt die große moderne Umwälzung in der Imkerei dar: In diese Kästen werden *herausziehbare* kleine *Holzrahmen* eingehängt (Oberbehandlungsbeute). Auf diese Weise können die Waben aus dem Bienenstock entnommen werden, ohne dass man die Bienen töten muss. Nach Entnahme der Rähmchen werden die Bienen durch saches Rütteln oder mit einer Bürste von den Waben vertrieben. Ein weiterer Vorteil des herausziehbaren Rähmchens besteht darin, dass der Honig mittels einer einfachen Zentrifuge, der *Honigschleuder*, gewonnen werden kann. Dadurch erhält man ein reineres und haltbareres Produkt als mit der *Honigpresse*. Außerdem werden durch die Honigschleuder die Waben auf den Rähmchen nicht beschädigt, die somit mit Beginn der warmen Jahreszeit wieder in den Bienenstock eingesetzt werden können.

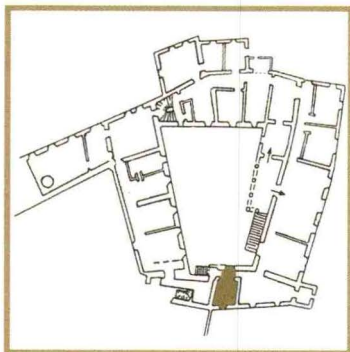
So entstand allmählich ein breites Sortiment von neuen Beuten, die nach ihren Erfindern benannt wurden: *Dadant-Blatt*, *Italia Carlini*, *Sartori* und so weiter. Mit ihnen entwickelte sich auch eine beachtliche Vielfalt von neuartigen Geräten: *Honigschleudern*, *Rauchapparate*, *Entdeckelungsmesser* zum Entfernen der Wachsschicht, mit der die mit Honig gefüllten Waben versiegelt werden, *Spezialbeuten* und *Imkerschleier*. Die Modelle der Beuten, die meist handwerksmäßig von den Imkern hergestellt werden, unterscheiden sich allerdings in vielen Einzelheiten, und zwar je nach Machart des einzelnen Imkers und nach den örtlichen Gepflogenheiten.

Die Verbreitung der Magazin- oder Mobilbeuten ging allerdings äußerst langsam vor sich, meist dank einiger Pioniere, welche die Züchter anspornten, die herkömmlichen Bienenstöcke zu erneuern. In diesem Sinne hat das Trentino einen beachtlichen Beitrag zur Erforschung und Verbreitung der Bienenzucht geleistet: Erwähnenswert ist zweifellos die wertvolle Abhandlung über die Bienenzucht von Francesco Gerloni (1900) sowie das mehr populärwissenschaftliche Werk von Casimiro Adami, das wenige Jahre danach erschienen ist.



Das Holz





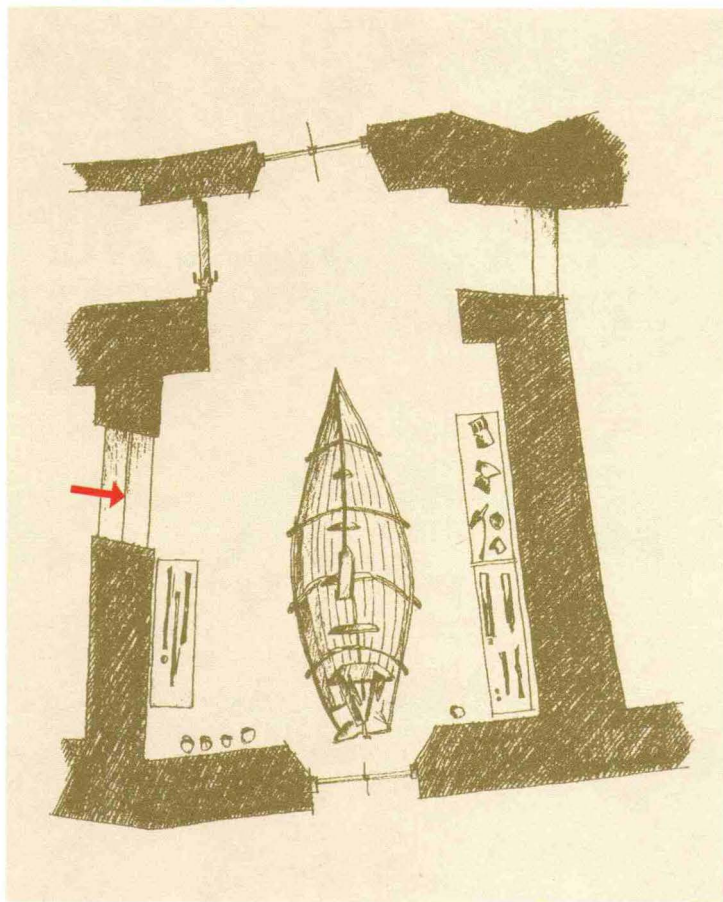
Erster Stock

Axt aus Chloromelanit
(Nachbildung). Inv. Nr. 2027.

Axt mit Lappen aus Bronze.
Nomi. Inv. Nr. 2028.



Pfähle der Pfahlbauten von Ledro
mit den von den Axthieben
herrührenden Einkerbungen.
Fotoarchiv Šebesta.



Der erste dem Holz und seiner Verarbeitung gewidmete Ausstellungsraum dokumentiert das Interesse Giuseppe Šebestas für prähistorische Werkzeuge: Pfähle der Pfahlbauten von Ledro, die von den Ausgrabungen Battaglias aus dem Jahr 1937 stammen, Äxte aus Chloromelanit, eine Axt mit Lappen aus Bronze. Aus der Sicht Šebestas dient die Ausstellung dieser Gegenstände der vergleichenden Untersuchung von prähistorischen und heutigen Werkzeugen. Šebesta schreibt (1976): "Das erste Werkzeug zum Fällen von Baumstämmen war die Steinaxt. Man braucht sich nur die Einkerbungen anzusehen, die an einigen aus der Pfahlbausiedlung von Ledro geborgenen Stämmen angebracht sind, um die Schneidenbreite zu schätzen und auf die möglichen Formen sowie das entsprechende Gewicht zu schließen. In Ledro wurde das Holz nicht nur geschlägert, sondern auch zerteilt, um Balken herzustellen. Es wurde mit Hilfe von Keilen gespalten und bearbeitet, um Bodenbretter daraus zu fertigen. Form und Struktur der prähistorischen Axt aus Chloromelanit änderten sich kaum, sodass wir in Analogie dazu dieselben Merkmale an der Fällaxt unserer heutigen Holzfäller wieder entdecken". In der Mitte des Raumes ist ein Boot aus dem See von Lavarone aufgestellt.

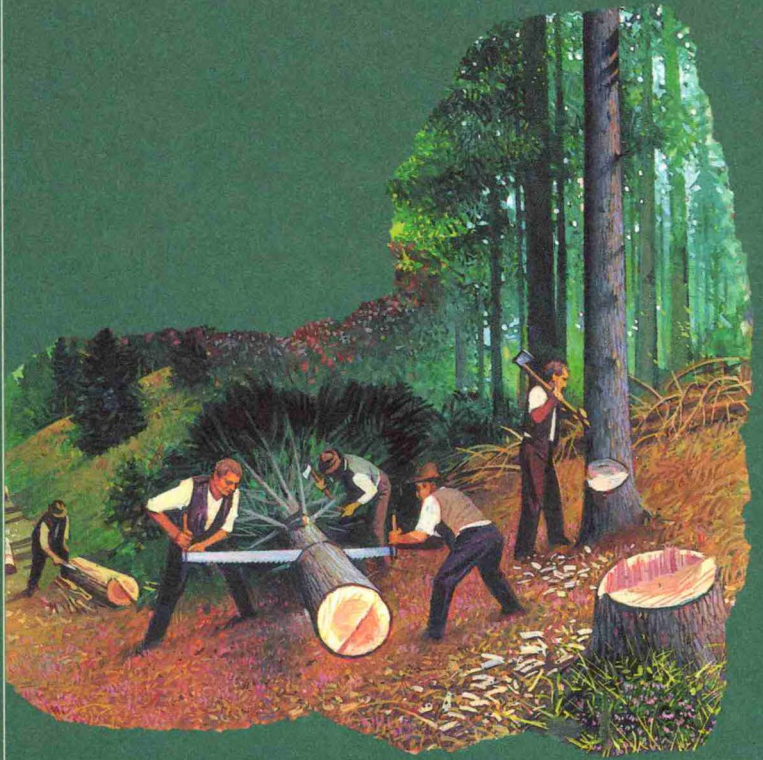
Die Erforschung des ethnographischen Materials erfolgt bei G. Šebesta durch Vergleich mit den prähistorischen Funden. Das ist der Ausgangspunkt für das Erkennen von Chronologien und von Entwicklungsprozessen bei Gegenständen und Arbeitsverfahren. „Um sich ein klares Bild von der pastoral-bäuerlich-handwerklichen Realität zu verschaffen, ist es unerlässlich, sich bestimmter Kenntnisse zu bedienen; noch viel notwendiger ist es aber, verschiedene Disziplinen zu Rate zu ziehen, um zu einer Zusammenschau zu gelangen. Das wird jedoch nicht möglich sein, wenn das ethnographische Material nicht durch eine Reihe von aufschlussreichen Funden, die auch die Vorgeschichte betreffen, ergänzt wird. Denn man darf auf einem bestimmten Territorium jene Funde nicht außer Acht lassen, die auf die ursprünglichen Erfahrungen im Verhältnis zwischen Mensch und Umwelt zurückgehen.“ Šebesta, *Scritti etnografici*).

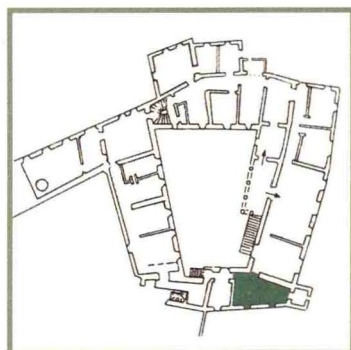
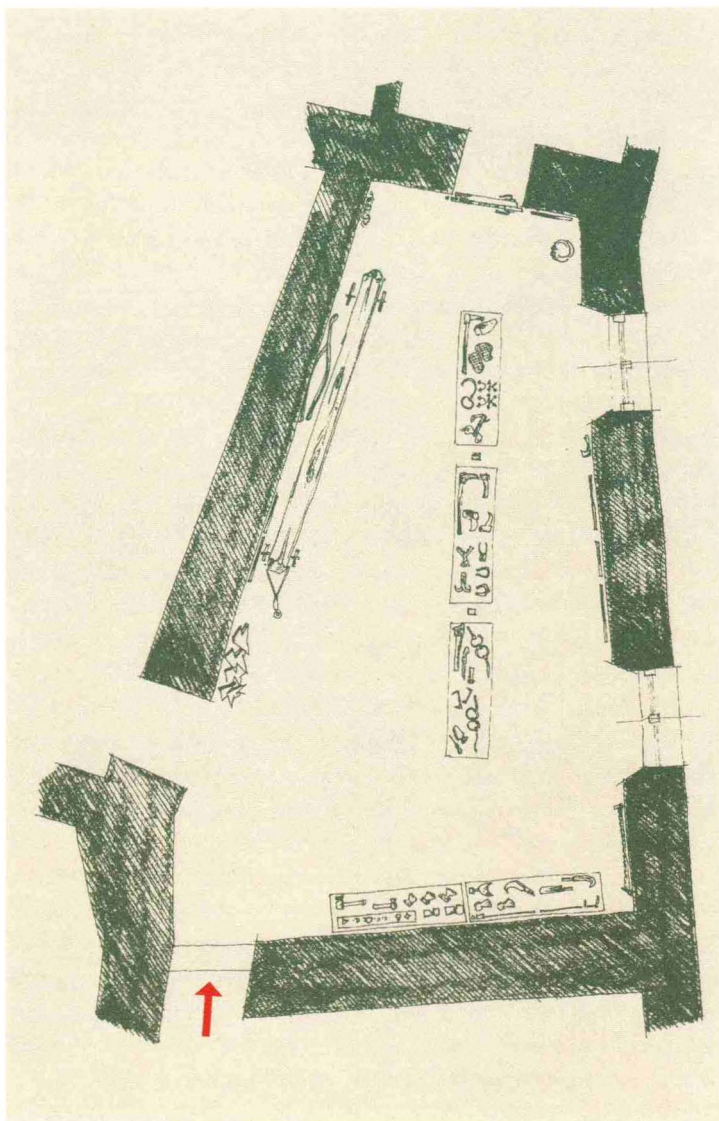
Die Reise in die Vergangenheit führt also anhand von archivalischen Zeugnissen und Bilddokumenten von der ethnographischen Gegenwart zurück in die Neuzeit, ins Mittelalter und in die Antike, bis in die Früh- und Vorgeschichte, um *den Weg des Holzes* aufzuspüren, und neben diesem *den Weg der Mühlen, den Weg der Almen, den Weg des Kupfers...*





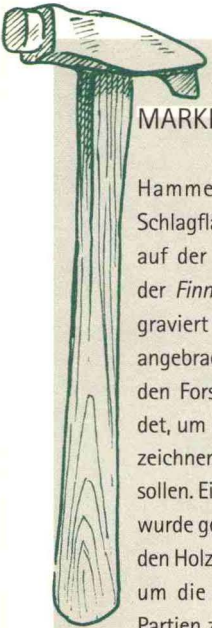
Der Wald





Erster Stock



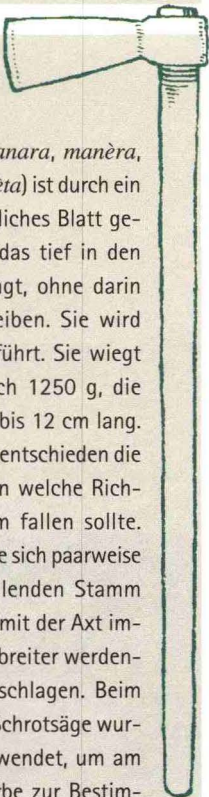


MARKIERHAMMER

Hammertyp, der auf der Schlagfläche, der *Bahn*, oder auf der zugespitzten Seite, der *Finne*, das Zeichen eingraviert hat, das am Baum angebracht wird. Er wird von den Forstbehörden verwendet, um die Bäume zu kennzeichnen, die gefällt werden sollen. Ein ähnlicher Hammer wurde gelegentlich auch von den Holzhändlern verwendet, um die ihnen gehörenden Partien zu kennzeichnen.

FÄLLAXT

Die Fällaxt (*manara, manèra, sigür, sigür strèta*) ist durch ein schmales, längliches Blatt gekennzeichnet, das tief in den Stamm eindringt, ohne darin stecken zu bleiben. Sie wird beidhändig geführt. Sie wiegt durchschnittlich 1250 g, die Schneide ist 6 bis 12 cm lang. Vor dem Fällen entschieden die Waldarbeiter, in welche Richtung der Baum fallen sollte. Dann stellten sie sich paarweise vor den zu fällenden Stamm und begannen mit der Axt immer tiefer und breiter werdende Kerben zu schlagen. Beim Fällen mit der Schrotsäge wurde die Axt verwendet, um am Stamm die Kerbe zur Bestimmung der Fallrichtung anzubringen.



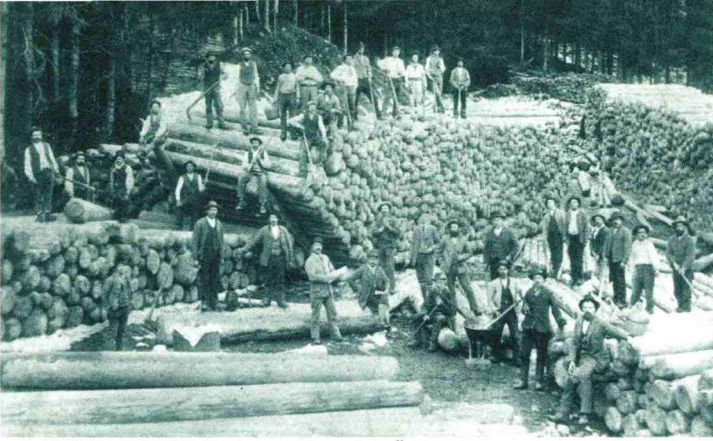
Die verschiedenen Phasen der Waldarbeit sind durch die Werkzeuge dokumentiert, die für die einzelnen Vorgänge erforderlich sind: vom *Schlägern* oder *Fällen*, *Entasten*, *Entrinden* und *Zersägen* bis zur *Holzabfuhr*, das heißt dem Transport des geschlagenen Holzes zu Tal. Im Schaukasten sehen wir, beginnend von rechts, die Werkzeuge für die ersten Arbeitsgänge: den *Markierhammer* zum Kennzeichnen der Bäume, die gefällt werden sollen, die *Fälläxte*, die *Holzkeile*, die mit einem großen Holzschlägel in die Kerbe am Stamm getrieben wurden, die *Äxte* zum *Entasten*, die *Schäleisen*. *Hackbeile* und eine Reihe von *Hippen* (*Praxen*), *Handbeile*, die *Kluppe* (*canàola, canàgola*) zum Vermessen des Holzes. Die *Bogensäge*, die zum Fällen und Zersägen von Stämmen im Niederwald dient, aber auch zum Schneiden von Brennholz, *Schrot-* oder *Zugsägen*.

In den Schaukästen in der Mitte des Ausstellungsraumes: die *Holzfüllerklammern* (*cambre, clàmere*), mit denen zwei Baumstämme verklammert und die Holzstöße (*tasóni*) zusammengehalten werden, die *Schleppkeile*, die *Eisenkeile*, die *Hufeisen mit Stollen*, die *Greifhaken* und die *gezackte Gabel* zum Manövrieren der Stämme entlang den Wasserläufen, die zweizinkigen *Holzfüllergabeln* (Sing. *lata, làtola*), mit denen die herabfallenden Schöblinge beim Schlägern des Niederwaldes ausgerichtet werden, die *Zapine*. Weiters *Baumsteigeisen* (*carpèle, s-ciarpèle, scrapèle*), die an den *Schuhen mit Holzsohle* (*dàlmedre*) festgemacht werden, um zum Entasten auf die Bäume zu steigen, oder eisenbeschlagene Schuhe, um sich gefahrlos auf nassen oder frisch entrindeten Baumstämmen bewegen zu können, *Wendehaken*. Sodann *Markierstempel* oder *-punzen* zur Kennzeichnung des Eigentümers der gefällten Baumstämme, *Gamaschen* und *Schneeschuhe* oder *-reifen*.

Zum Abtransport der zersägten Stämme aus dem Wald: das *Zugscheit* mit den *Zugketten*, eine *sila* (Astgabel aus Buchenholz zum Schutz der Hinterläufe der Zugtiere) aus der Unteren Valsugana; auf dem Boden ein *Rädergestell* für den Transport eines einzelnen Baumstamms. Im Ausstellungsraum ist auch ein *Baumstamm* mit den fischgrätenförmigen Einkerbungen zur Harzgewinnung und eine *Holzfüllerklammer* zu sehen, die am Baum fixiert wird und als Führung für die Zähne der Schrotsäge dient.

Im Gemeindegebiet vieler Dörfer kann man deutlich den *Nadelwald* mit den Nadelhölzern und den *Laubwald* mit den Laubhölzern unterscheiden. Der Nadelwald (*bòsch negro*) oder *Hochwald*, aus dem das Nutzholz (Bauholz) gewonnen wird, ist natürlich wertvoller. Die Nadelhölzer werden geschlägert, wenn sie ausgewachsen, also etwa 60-70 Jahre alt sind. Der Laubwald (*bòsch bianch*) oder *Niederwald* wird viel häufiger geschlägert, um Brennholz, Pfähle, Pfosten und – früher – auch um Werkzeuge und Geräte für die Feld- und Hausarbeit herzustellen.

In der überlieferten Ordnung stellen der Laub- und vor allem der Nadelwald ein *ungeteiltes und unveräußerliches Gut* dar. Die Wälder



Walдарbeiter im Val Cadino. Fotoarchiv Šebesta Nr. 473.

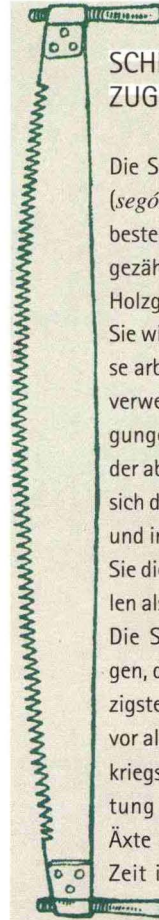
sind durchwegs *Gemeinde-* oder, in verschiedenen Rechtsformen, *Gemeineigentum*: Sie werden daher nach langfristigen Nutzungsplänen verwaltet. Eine umsichtige Verwaltung des Waldbestandes ist auch heute noch Ziel der so genannten *Forsteinrichtungspläne*, die dann von den übergeordneten Kontrollorganen umgesetzt werden. Eine Steigerung des Holzeinschlags ist immer dem Schutz des Waldes untergeordnet. Die entsprechend beschlossenen Schlägerungen werden versteigert und von privaten Auftragnehmern durchgeführt. Früher unterlag die Nutzung des Waldes, die im Wirtschaftsleben der Gemeinschaften von großer Wichtigkeit war, sowie der An- und Verkauf von Holz den Dienstbarkeiten der *Regole*. Auch der Verbrauch von Holz für die *Köhlereien* (Sing. *poiàr*) war besonderen Vorschriften unterworfen; ebenfalls geregelt war schließlich das Sammeln von Kleinholz, Laubwerk und Harz.

Die Nutzung des Waldes war ausschließlich den *Einheimischen* vorbehalten, das heißt den Dorfbewohnern, denen Waldstücke zugeteilt wurden, *sòrt* oder *part* genannt. Diese Stücke waren von Jahr zu Jahr verschieden, da sie immer ausgelost wurden: Aus ihnen konnte jedes Familienoberhaupt das für den Hausgebrauch notwendige Holz entnehmen. Jeder *Feuerstelle*, das heißt jeder Familie, wurde sodann eine begrenzte Menge von Schlägerungen für die Errichtung oder Ausbesserung von Gebäuden zugestanden. Den *Auswärtigen* war dagegen jegliche Nutzung des Waldes untersagt, zumindest prinzipiell, ja sie durften ihn nicht einmal betreten. Auch nach Abschaffung der Riegelordnung (*Carte di Regola*) zu Beginn des neunzehnten Jahrhunderts blieb der Wald ein ungeteiltes Gemeingut, das fast überall von den jeweiligen Gemeinden verwaltet wird.

Die Nadelhölzer wurden auch weitgehend zur Gewinnung von Harz genutzt, das vor allem auf pharmazeutischem Gebiet Anwendung fand und zur Herstellung von Lösungsmitteln und Lacken verwendet wurde. Für die Gewinnung wurden – je nach Nadelbaum – verschiedene Methoden angewendet. Bei der Weiß-

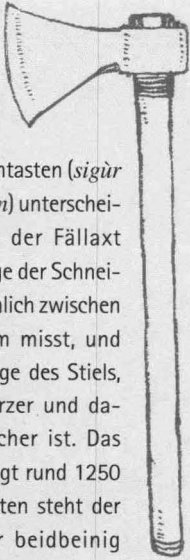
SCHROT- oder ZUGSÄGE

Die Schrot- oder Zugsäge (*segón, siegón, rassegón*) besteht aus einem langen, gezähnten Blatt mit zwei Holzgriffen an den Enden. Sie wird von zwei paarweise arbeitenden Holzfällern verwendet, die ihre Bewegungen genau aufeinander abstimmen müssen, da sich das Blatt gern verbiegt und im Stamm verklemt. Sie diente sowohl zum Fällen als auch zum Zersägen. Die Schrot- oder Zugsägen, die Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts und vor allem in der Zwischenkriegszeit weitere Verbreitung fanden, haben die Äxte verdrängt, die lange Zeit im Wald zum Fällen von Bäumen verwendet wurden.



AXT ZUM ENTASTEN

Die Axt zum Entasten (*sigùr larga, manarìn*) unterscheidet sich von der Fällaxt durch die Länge der Schneide, die gewöhnlich zwischen 11 und 17 cm misst, und durch die Länge des Stiels, der etwas kürzer und dadurch handlicher ist. Das Gewicht beträgt rund 1250 g. Beim Entasten steht der Waldarbeiter beidbeinig auf dem gefällten Stamm.



Gewinnung von Terpentin. Fotoarchiv Šebesta Nr. 3017.

tanne und bei der Föhre oder Waldkiefer wurde zur Pechgewinnung (*rasa*) mit dem Schabeisen eine Reihe von fischgrätenförmigen Einkerbungen entlang des Stammes angebracht; bei der Lärche, von der man das *Lärchenpech* (*largà*) oder *Terpentin* (*trementina*) gewann, wurde an der Basis des Stammes mit dem Holzbohrer ein Loch gebohrt, dann wurde das Harz in einem Eimer gesammelt oder aus einem *Hohleisen* (*sgórbia*) entnommen, in dem es sich abgesetzt hatte.

Die Arbeit im Wald

Im Trentino fanden und finden viele Talbewohner saisonweise Arbeit als *Holzfäller* (*borari, boréri, boschiéri*). Sie fällen die Bäume und besorgen den mühsamen Transport der *zersägten Stämme* (*bóre*) zu Tal. Dabei handelt es sich um eine gefährliche Arbeit, die Geschicklichkeit, Kraft und Erfahrung erfordert. Der Tag dieser *Waldarbeiter* (*borari*), die in Trupps zu etwa zehn Mann eingeteilt werden, beginnt auch heute noch sehr zeitig: Sie stehen bei Tagesanbruch auf und arbeiten bis nach Sonnenuntergang. Wenn der Ort, wo die Bäume gefällt werden sollten, weit vom Dorf entfernt lag, blieben sie früher einige Wochen im Wald: In diesem Fall errichteten sie eine Hütte (*bait*), in der sie schliefen und sich vor dem Regen schützten.

Die Arbeit der Holzfällertupps beginnt mit der Zuteilung der Partie durch die Forstbehörde. Die Grenzen des Schlages und die zu fallenden Bäume sind immer mit einer Einritzung oder Einkerbung, die mit dem *Markierhammer* angebracht wird, entsprechend gekennzeichnet.

Vor dem Aufkommen der Motorsägen (60er- und 70er-Jahre) wurden die Bäume fast überall mit der *Fällaxt* und in jüngerer Zeit mit der *Schrot-* oder *Zugsäge* gefällt.

Wenn das Fällen mit der Schrotsäge durchgeführt wurde, waren Keile (*cògni, péndole*) aus Hartholz oder Eisen erforderlich, die in



Fällen eines Baumes mit der Axt. Fotoarchiv Šebesta.



Fällen eines Baumes mit der Schrotsäge. Fotoarchiv Šebesta Nr. 2865.

die Schnittkerbe getrieben wurden und diese auseinander spreizen. Auf diese Weise konnte man den Baum in die gewünschte Fallrichtung dirigieren, sodass die Nachbarbäume nicht beschädigt wurden.

Nach dem Fällen folgt das *Entasten*: Dabei werden mit der *Axt* zum *Entasten* die Äste von den Stämmen entfernt; lediglich der Wipfel bleibt einige Tage am Baum, damit dieser schneller austrocknet. Im Niederwald wird das Entasten auch mit der *Hippe* (Praxe, Handbeil) durchgeführt.

Danach werden die gefällten Stämme mit Hilfe der *Schäleisen*



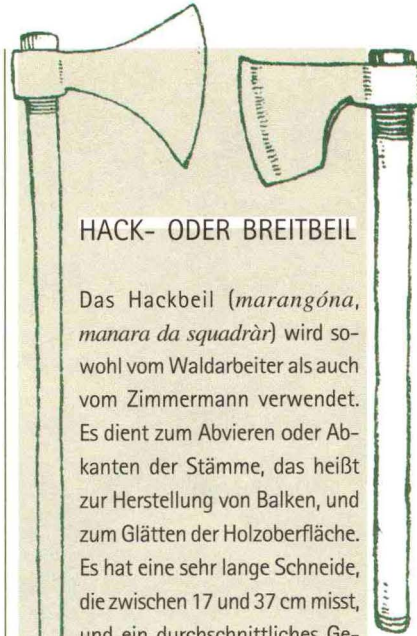
Entrinden. Val Cadino. Fotoarchiv Šebesta Nr. 2023.

HIPPE

Die Hippe, auch Praxe oder Runggl (*róncola*, *rancél*, *rangón*, *podèta*, *podaröl*, *fòcol*) ist eine Art langes Messer mit einer sichelförmigen, spitz zulaufenden Klinge und einem Griff. Die Waldarbeiter verwenden sie vor allem zum Entasten und Lichten anstelle der Axt. Es ist ein weit verbreitetes Werkzeug, das vor allem im Niederwald eingesetzt wird. Die Hippe wird an



einem eigenen Haken am Gürtel eingehängt. Verbreitet war auch eine Hippe mit gerader Klinge (*prasli*, *mongiàt*, *ciaparöla*, *flocàc*), ähnlich einem Hack- oder Buschmesser, mit der man Streu auf dem Hackklotz zerkleinerte. Die Hippe wiegt durchschnittlich 700 g und ist ungefähr 40 cm lang.



HACK- ODER BREITBEIL

Das Hackbeil (*marangóna*, *manara da squadràr*) wird sowohl vom Waldarbeiter als auch vom Zimmermann verwendet. Es dient zum Abvieren oder Abkanten der Stämme, das heißt zur Herstellung von Balken, und zum Glätten der Holzoberfläche. Es hat eine sehr lange Schneide, die zwischen 17 und 37 cm misst, und ein durchschnittliches Gewicht von rund 1900 g. Das vom Waldarbeiter zum Behauen der Stämme im Wald verwendete

Beil hat einen längeren Stiel und eine beidseitig geschliffene Klinge. Das Beil des Zimmermanns hat meist eine stumpfe Seite, eine asymmetrische Klinge; der kurze Stiel steht etwas schräg zur Blattachse, damit man aus kurzer Entfernung besser arbeiten kann.

HANDBEIL



Das Handbeil (*manaròt*, *manarin*, *manarotin*) ist leichter als das Breitbeil, hat einen kürzeren Stiel und wird gewöhnlich einhändig geführt. Es wiegt zwischen 400 und 900 g, die Schneide misst 11 bis 17 cm. Der Bauer verwendet es zum Hacken von Brennholz, für kleinere Zimmerarbeiten, zum Herstellen von Geräten und beim Holzsammeln im Wald.

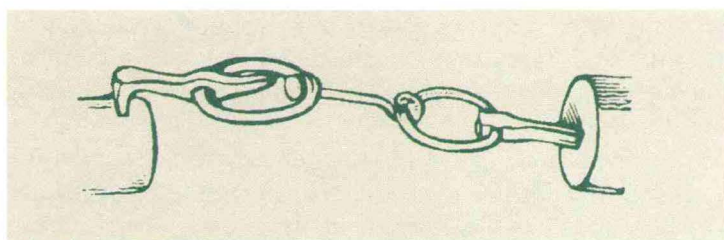


Taltransport des Holzes auf
schneebedeckten Wegen.
Fotoarchiv Šebesta.

Taltransport des Holzes: Pferd
Zugscheit. Val Cadino.
Fotoarchiv Šebesta.



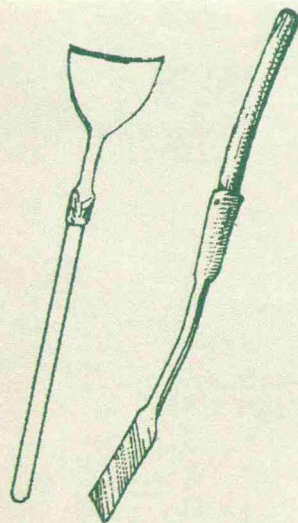
Taltransport des Holzes mit
Schlitten. Val Cadino.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 1669



entrindet, damit sie bei der Holzabfuhr besser gleiten. In der warmen Jahreszeit wird dieser Vorgang durch den unter der Rinde reichlich vorhandenen Pflanzensaft begünstigt. Der letzte Arbeitsgang, der an der Partie durchgeführt wird, ist das Zersägen der Stämme in der vom Abnehmer gewünschten Länge, üblicherweise 4 Meter. Rund zwanzig Zentimeter mehr pro Ende sind es bei den Kopf- und Schwanzkronen, den Abrundungen, die angebracht werden, damit die Stämme beim Taltransport keinen Widerstand bieten, sich also nicht in die Erde bohren und splintern. Die *Holzabfuhr*, das heißt der Transport der Stämme vom Wald bis zur nächsten befahrbaren Straße, wird üblicherweise in den Wintermonaten durchgeführt, wenn Schnee und Eis dieses Vorhaben erleichtern. Je nach Beschaffenheit, vor allem aber je nach Gefälle des Geländes, ging man dabei früher auf verschiedene Art und Weise vor. Auf ganz kurzen Strecken oder im besonders abschüssigen oder unwegsamen Gelände beförderten die Holzfäller

SCHÄLEISEN

Das Schäleisen (*scorsaról*) wird von den Waldarbeitern verwendet, um die Rinde von den Bäumen zu entfernen. Es besteht aus einem langen Holzstiel, an dessen einem Ende ein scharfes Eisen steckt. Im Trentino finden wir zwei Arten von Klingen: schmal und länglich oder breit mit einer leicht gebogenen Schneide. Die erste eignet sich besser im Winter, wenn die Rinde fest am Stamm haftet; die zweite im Frühling und Sommer, wenn der Baum „in vollem Saft“ steht (*la va a lat, la va en amór*) und sich mit einem tiefen Einschnitt große Teile der Rinde ablösen lassen. Die



Rinde konnte man für die Deckung von Hütten und Schuppen oder als Brennmaterial verwenden.



Ankunft des Holzes im Tal. Fotoarchiv Šebesta Nr. 2910.

die Stämme von Hand mit dem *Sapin* oder zogen sie mit Seilen. Bei längeren Entfernungen erfolgte der Transport, der heute mit dem Traktor durchgeführt wird, mit Maultieren oder Pferden. Die Stämme wurden mittels Eisenkeilen oder -haken mit einem oder mehreren Ringen (*cubie, caviclaie, fibie, snàperli, cadenèi*), die in das Vorderende der Stämme eingeschlagen wurden, aneinander gehängt, um „Züge“ zu bilden, die auch mehrere Meter lang sein konnten. Dann wurden die Stämme mit *Zugketten* (*caenèli*) an das *Zugscheit* (*balansin*) gehängt und vom Pferd aus dem Wald gezogen. In einigen Gegenden, wo das Gelände sehr abschüssig war, wurde am Zugtier die *sila* angebracht, eine lange Astgabel aus Buchenholz, welche die Hinterläufe auf dem Weg ins Tal schützt. Die Stämme konnten auch mit *Schlitten* oder mit der *Protze* (*bròz*), einem zweirädrigen Wagen, transportiert werden. Für den Taltransport des Holzes benutzte man gewöhnlich natürliche Rinnen, die an den Bergflanken vorhanden waren (*tóvi, boali*), oder Riesen bzw. Rutschen. Das sind künstliche Rinnen (Sing. *spianada, strasita, rìsena, bègher* für Holzrinnen, und, *cava*, wenn diese aus Stein), die angelegt wurden, wo erstere fehlten. Die mitunter auch mehrere Kilometer langen Riesen verliefen im Zickzack, damit die Stämme nicht zu große Geschwindigkeiten erreichten. Um die talwärts rutschenden Stämme zu überwachen, postierten sich die Waldarbeiter an strategischen Punkten.



Sapin. Calliano. Inv. Nr. 161.

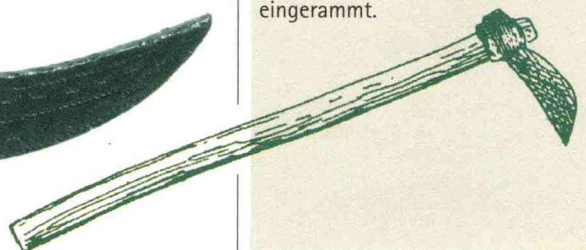


Holztransport mit vierrädrigem Wagen. Fotoarchiv Šebesta Nr. 479.

ZAPIN

(SAPINE, SAPIN, SAPPEL, SPITZHACKE, KREMPSEL)

Der Waldarbeiter und der Sägewerker (Sägemüller, Sagschneider) verwenden den Zapin (*zapin*) zum Bewegen der Stämme. Dieses Werkzeug besteht aus einem langen, kräftigen Stiel, auf dem ein Eisen in Form eines „Raubvogelschnabels“ mit einer scharfen Spitze steckt; der Winkel zwischen Eisen und Stiel ist immer größer als 90°. Mit der eingerammten Spitze können auch sehr schwere Rundhölzer verschoben, gerollt und gezogen werden. Der Zapin wird in den Stamm geschlagen und dann wie ein Hebel verwendet. Soll der Stamm gerollt oder flottgemacht werden, setzt man den Zapin nur oberflächlich an. Will man den Stamm ziehen, wird der Zapin tiefer eingerammt.





Taltransport des Holzes mit Drahtseilbahn. Fotoarchiv Šebesta.



Greifhaken. Mezzolombardo.
Inv. Nr. 5687.

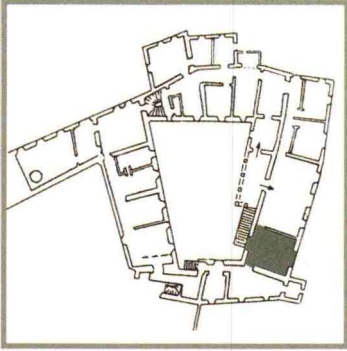
Dort konnten sie einander sehen oder sich mit verabredeten Zurufen verständigen sowie die Pfeifzeichen hören, mit denen die Ankunft des Stammes und der ordnungsgemäße Ablauf signalisiert wurde. Die Stämme gelangten mit hoher Geschwindigkeit an einen Sammelplatz im Tal, von wo sie mit Wagen zur Säge gebracht und zu Brettern verarbeitet wurden.

Wo geeignete Straßen fehlten und Wasserläufe vorhanden waren, wurden die Baumstämme mittels *Flößerei* (*menada*) befördert: Mit der Strömung gelangten sie schneller und mit geringerem Arbeitsaufwand ans Ziel. Für die Flößerei (Trift), wie sie zum Beispiel im Fleimstal auf dem Avisio, in der Vallarsa (Brandtal) auf dem Leno und im Primör auf dem Cismón betrieben wurde, war die Errichtung von kleinen Holzdammen (*stua*) im Bachbett vorgesehen. Auf diese Weise bildete sich ein künstlicher See, in dem sich die Baumstämme sammelten. Sobald die Schleuse geöffnet wurde, stürzten die Wassermassen zu Tal und rissen die Stämme mit. Um ihren Verlauf zu kontrollieren, sie flottzumachen und an Land zu ziehen, verwendete man die *Greifhaken* (*anghéri, langéri, landiéri*), besonders lange Stangen, die mit Haken versehen waren. Bei einem breiten Fluss mit geringem Gefälle wurden die Stämme zu *Flößen* zusammengebunden, die, von Flößern (*dzatéri*) gesteuert, den Wasserlauf hinabtrieben und in den Flusshäfen auseinander genommen wurden, wo das Holz verkauft wurde. Diese Beförderungsmethode war auf der Etsch bis zum Ende des neunzehnten Jahrhunderts üblich.

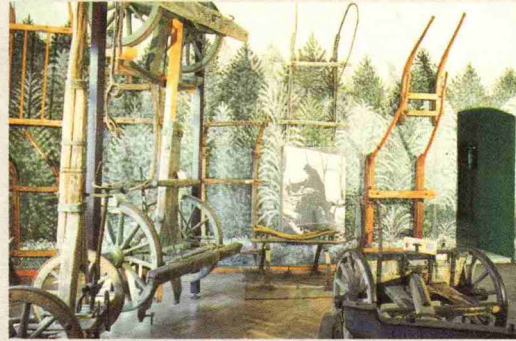
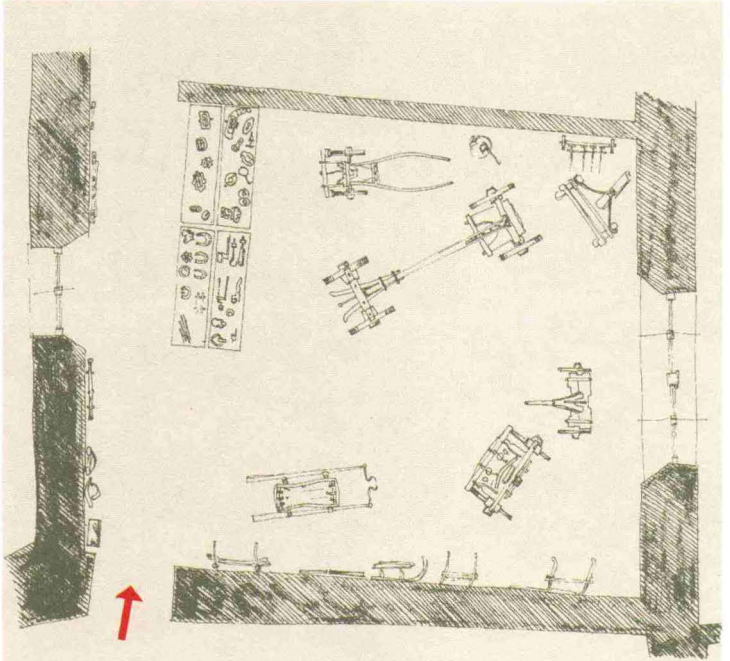
Der Transport schwerer Ladungen von Baumstämmen erfolgte zuweilen und erfolgt auch heute noch mit Hilfe von Drahtseilbahnen. Einige, die während des Ersten Weltkrieges zum Materialtransport gebaut worden waren, wurden später für den Taltransport von Holz wieder verwendet.

 Wagen, Schleifen
und Schlitten





Erster Stock



Im Ausstellungsraum sehen wir den *Kurzschlitten* und den *Doppelschlitten* für den Abtransport der zersägten Baumstämme aus dem Wald auf verschneitem Gelände, verschiedene Formen von *Handschlitten*, den Schlitten mit Gabeldeichsel für ein Zugtier, die zweirädrigen *Wagen* oder *Protzen* (Sing. *bröz*) mit Deichsel und Gabeldeichsel, die vierrädrigen *Wagen*. *Kummete* (*Kumte*) für Pferde, den Schlitten für den Personentransport. Im Schaukasten *Spannhölzer* oder *Bindekeile* zum Festzurren der Seile, mit denen die Fuhren gebunden werden, Werkzeuge für die Herstellung von Lederstricken, *Wagenlaternen*, ein *Kummet* (*Kumt*) mit Schellen, eiserne *Zuggeschirre* für Wagen. Modelle von Schlitten und eine Sammlung von *Pferdegesshirren* aus Messing. Abgeschlossen wird die Abteilung mit einer Serie von *Halsbindungen* für Ochsen mit einfachen *Jochen* und von geschnitzten und bemalten *Achsstöcken* oder *Achsträgern*.

Der Transport

Der Transport von Lasten erfolgte mit Schlitten und Wagen, die je nach befördertem Material sowie Beschaffenheit und Neigung des Geländes, auf dem der Transport erfolgte, unterschiedliche Formen aufweisen.

Eine allgemein übliche Methode für die Holzabfuhr im Winter bestand im *Schleppen* der Baumstämme mit dem *Kurzschlitten* (*slita*, *slésol*, *slita da menâr bóre*, *moz*), einem robusten Schlitten, der ungefähr 1 Meter lang ist und 2 oder 3 starke Querhölzer hat. Die Baumstämme werden mit dem vorderen Ende auf dem Schlitten festgebunden, während das hintere auf dem Boden schleift. Auf diese Weise wirkt die Last gleichzeitig als Bremse für das Gefährt, was auf steilen Wegen unbedingt notwendig ist. Dieser Schlitten konnte von Hand oder von einem Pferd oder Maultier gezogen werden. Im ersten Fall hat er vorn zwei lange Stöcke zum Lenken des Gefährts, im zweiten ist eine *Gabeldeichsel* damit verbunden. Der Kurzschlitten kann zum Vorderteil eines *Doppelschlittens* (*slitón*) werden, der von einem Tier gezogen wird und der ebenfalls beim Transport von Baumstämmen zum Einsatz kommt; dabei wird das hintere Teil von einem zweiten Kurzschlitten gebildet, dessen *Deichsel* als Verbindung zwischen den beiden Teilen fungiert.

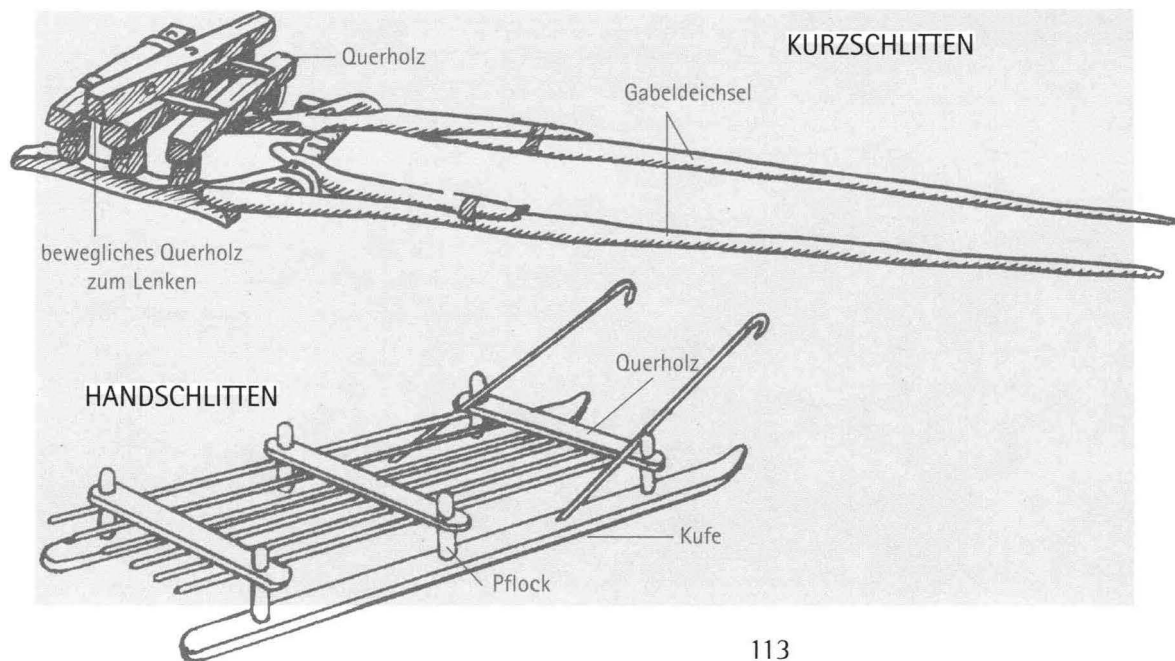
Sehr verbreitet sind die *Handschlitten* (*slita*, *slérdzola*, *insa*, *trösa*, *slóiza*, *stròza*), mit denen man Holzbündel, Mist in Körben, Heu oder Almprodukte auf Wiesen, steilen Gebirgswegen oder in verschneitem Gelände transportierte. Die Schlitten haben parallele *Ku-*



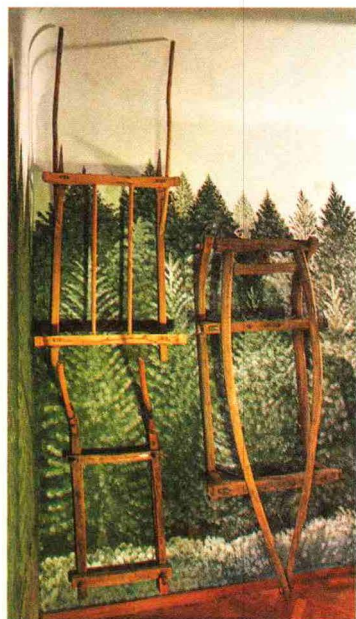
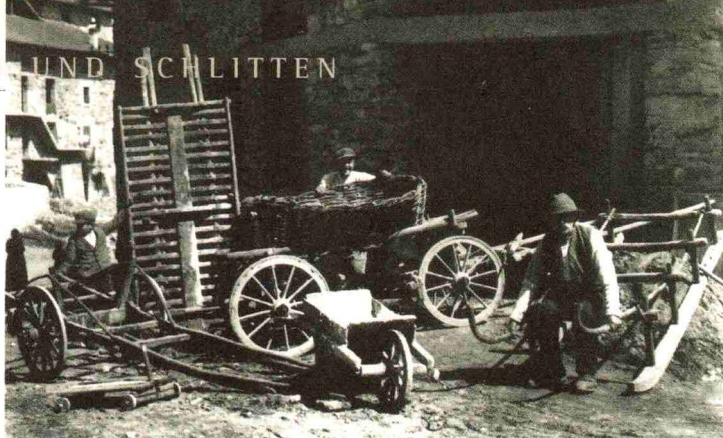
Holzladung auf Handschlitten.
Roveda. Fotoarchiv Šebesta Nr. 2222.



Schlitten mit Korb zum Transport von Mist. Fotoarchiv Šebesta.

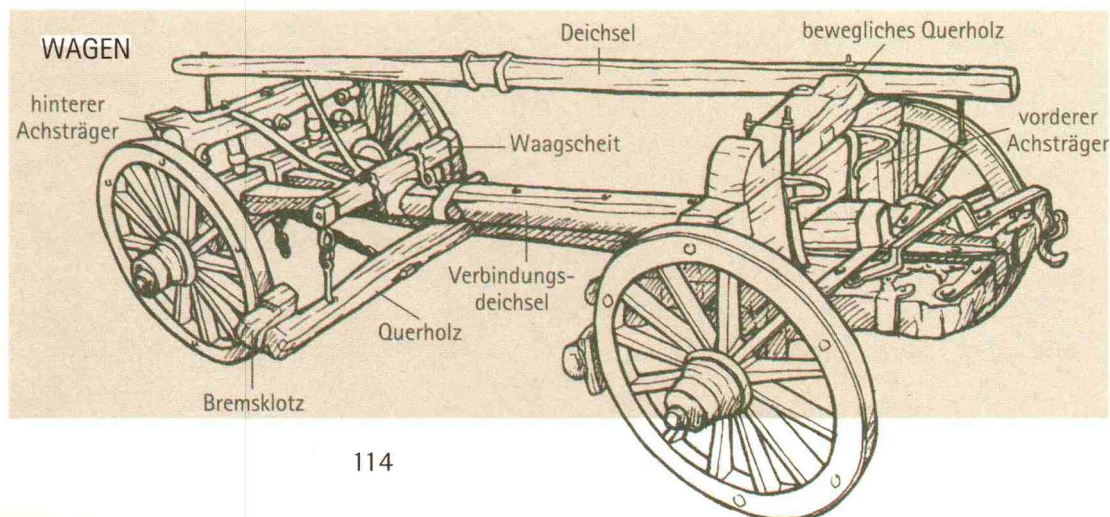


Transportmittel. Stenico, 1921.
P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.



Schlitten. Carano. Inv. Nr. 4561 (oben); Gresta di Valfioriana. Inv. Nr. 351 (links); Spormaggiore. Inv. Nr. 2269.

fen (*spare, sleozoléri, strozili, palanchéti*) und gewöhnlich drei *Querhölzer* (*palancaröle, banchéte, sèle*), die von drei Paar *Pflöcken* (*piàntoi, cavice, colonéte*) gestützt werden, sowie *Längshölzer* (*bachéte, bastóni, fianchéti*), auf denen die Last ruht. Der Vorderteil der Kufen ist leicht nach oben gewölbt, daran angesetzt sind zwei gekrümmte Hölzer, die „Hörner“ (*còrni*); diese können auch nach hinten gebogen und am Gestell befestigt sein. Noch häufiger bestehen die Hörner in langen, geraden Stangen (*manète, manécie, maneghère*), an denen man sich mit den Händen festhält, um das Gefährt zu lenken. Manche Schlitten werden an kurzen Griffen gezogen. Bisweilen werden unter den Schlitten zwei kleine Räder angebracht, um das Vorankommen auf flachen Wegen bei fehlendem Schnee zu erleichtern. Schwerere und größere Schlitten wurden von einem Zugtier gezogen, einem Pferd oder Maultier, das an die Gabeldeichsel gespannt wurde. Ein in den Berggegenden des Trentino weit verbreitetes Fahrzeug ist die *Protze* (*bròz*), ein robuster *Vorderwagen*, der aus einer *Achse* (*la sil, assil*) mit zwei niedrigen Rädern besteht. Sie wird gewöhnlich von einem Paar Ochsen oder Kühen gezogen, wenn daran eine Deichsel angebracht ist, und von einem einzelnen Tier, wenn sie mit einer Gabeldeichsel ausgestattet ist. Über der Achse liegt der *Achsstock* oder *Achsträger* (*sèst, bancàl*), der ein zweites, *bewegliches Querholz* (*laina, gigna, viòla*) trägt: Auf diesem liegt die Ladung auf, so lassen sich Richtungsänderungen leichter durchführen. Die Protze wurde,



so wie der Kurzschlitten, zum Schleppen von Langholz verwendet, indem man das vordere Ende der Stämme darauf festband, während das hintere auf dem Boden schleifte. Wenn man an der *Protze* eine *Schleife* aus zwei langen, parallelen Stangen (*palanchi*) anbrachte, die durch ein *Querholz* (*palancaròla, traversàr*) zusammengehalten wurden, konnte man sie zum Transport von Heu oder Holz verwenden; sobald man flaches Gelände erreichte, wurde den Schleifstangen der *Hinterwagen* (*mat*) untergeschoben, auch dieser mit kleinen Rädern, um den Transport auf der Straße zu erleichtern. Wollte man Mist, landwirtschaftliche Erzeugnisse oder Streu transportieren, dann wurde eine Benne auf die Schleifstangen gebunden. Der Transport mit diesem Typ von Zweiräderwagen stellte das zweckmäßigste und am wenigsten gefährliche System für die Beförderung von schweren Lasten auf Wegen mit starkem Gefälle dar.

Der *Vierräderwagen* (*car, caro*), der häufig türkisfarben bemalt ist, wurde auf den breiten Straßen im Tal eingesetzt. Er besteht aus einem *Vorderwagen* (*mez car davanti, dènt*), der auch selbstständig gebraucht werden kann, und einem *Hinterwagen* (*mez car de drio, cóa*), die durch eine gewöhnlich verlängerbare Deichsel, die *Verbindungsdeichsel* (*assedón, làtola*), miteinander verbunden sind. Er wurde von einem Paar Ochsen oder Kühen, manchmal auch Pferden gezogen, die an eine *Deichsel* (*timón*) gespannt werden, und er ist immer mit einer Bremsvorrichtung ausgestattet. Leichtere Vierräderwagen mit *Gabeldeichsel* (*stanghe, stange*) wurden von einem einzelnen Tier gezogen.

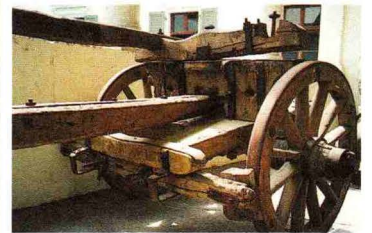
Beim *Vorderwagen* sind die *Räder* (*ròde*) durch eine *Eisenachse* (*la sil, assil*), die in einer Holzverschalung liegt, miteinander verbunden. Darauf steht der *Achsstock* oder *Achsträger* (*sèst, bancàl, bròz davanti, cussinét davanti*), der häufig mit Schnitzereien und Verzierungen versehen ist. Auf dem *Achsstock* wiederum liegt, wie bei der *Protze*, das bewegliche *Querholz* auf, das die Lenkung ermöglicht und auf welches das vordere Ende der Langhölzer, der *Brücke* (*scalà, scalàr, scalader*) oder der langen *Tragstangen* (*végoi, vébli, velude, móie*) für die Benne kommt. Auf dem feststehenden *Querholz* (*portacàr*) des *Hinterwagens*, dessen *Achsträger* (*sèst da la cóa, scagnèl de drio, cussinét de drio*) häufig mit geschnitzten Holzsäulchen (*colonéte, omenéti*) verziert ist, liegt das andere Ende der Ladung auf. Der hintere Teil der *Verbindungsdeichsel* steckt in der Mitte des *Achsstockes* und gabelt sich in zwei starke Hölzer, die hinten über den *Hinterwagen* hinausragen (*cóe, códe, coare*). Vor den Rädern des *Vorderwagens*, die ebenfalls durch eine Achse verbunden sind, liegt das *Waagscheit* (*balanzìn*), daran hängt das *Querholz* mit den *Bremsklötzen* (*zòchi, cògni*); dieses wird von Hand mittels einer Schraubvorrichtung (*macanìcola, enseraia, seradóra, prènc*) mit Kurbel betätigt.



Protze mit Schleifstangen und Benne. Castelfondo, 1921. P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.



Protze mit Schleifstangen. Penia, 1921. P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.



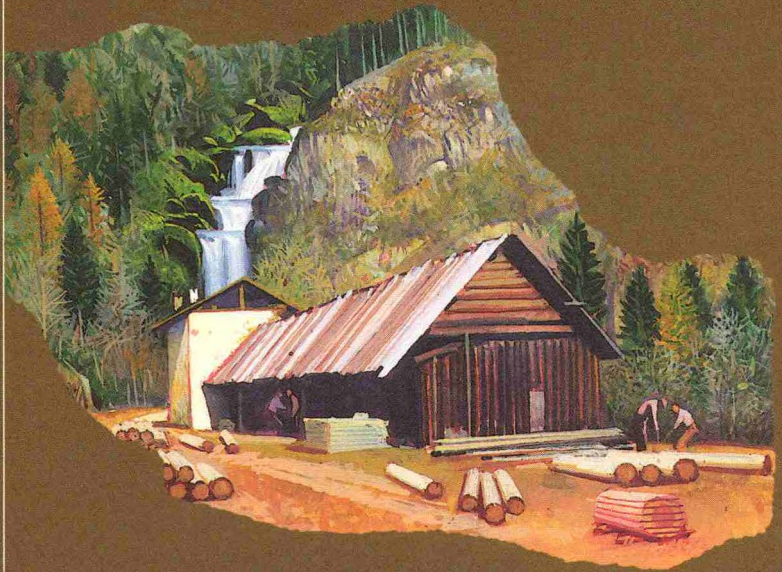
Vierräderwagen: Vorderwagen.

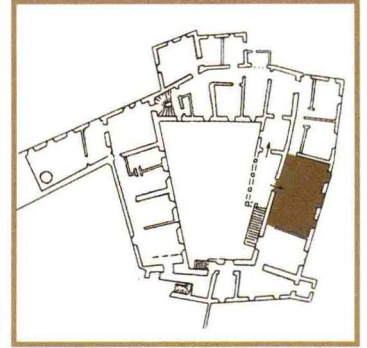
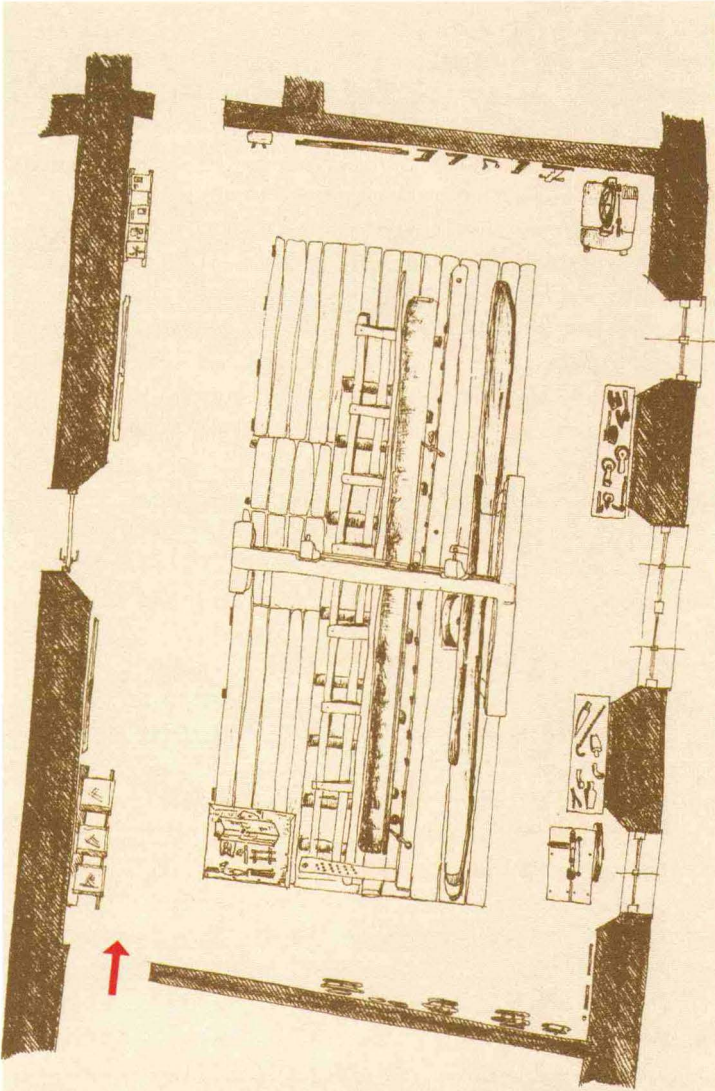


Vierräderwagen: Hinterwagen.



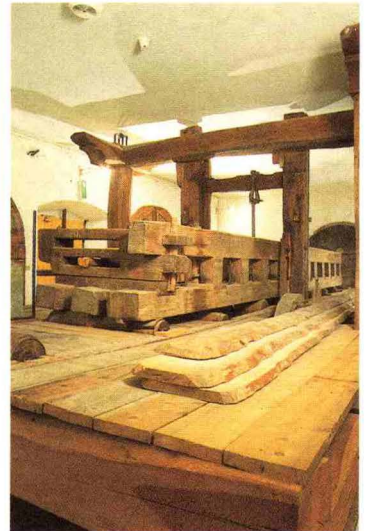
Die Venezianersäge

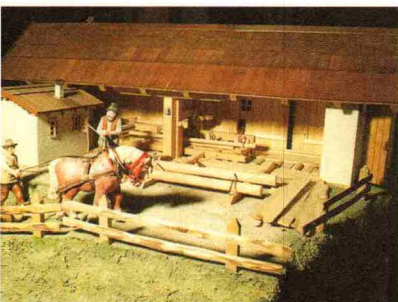




Erster Stock

Venezianersäge. Rumo.
Inv. Nr. 754.

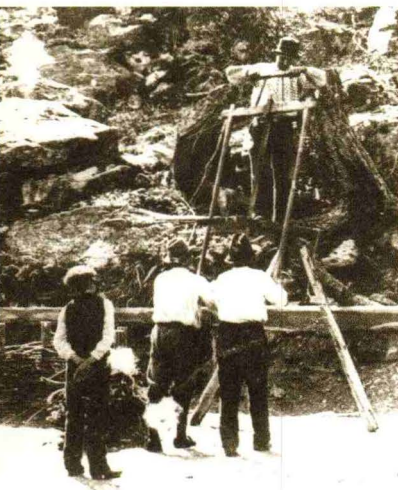




Modell eines Sägewerks.
Inv. Nr. 8250.

Im Ausstellungsraum ist eine weitere Wasserkraftanlage aufgebaut, und zwar die *Venezianersäge*. Diese Anlage, die an der Basis fast 10 Meter lang ist, stammt aus Rumo am oberen Nonsberg. Ihre Hauptbestandteile sind sofort zu erkennen: Der *Laufwagen*, auf dem die Stämme vorwärts befördert werden, um der Länge nach durchschnitten zu werden, und der kräftige senkrechte Rahmen, das *Gatter*, auf dem das *Sägeblatt* montiert ist.

Ausgestellt sind ferner die Werkzeuge des Sägewerks, Sägemüllers oder Sagschneiders: die *Messkluppen*, mit denen man die Holzmenge berechnet, die aus einem Baumstamm gewonnen wird (in m³), das Kistchen für die Schmiere, mit der die Metallteile der Maschinen geschmiert werden, die hölzernen oder eiserne *Zwischenlagen* (*Distanzstücke* bzw. *-scheiben*, *Zwischenstücke*) zum Regulieren des Schnitts, die *Keile* zum Fixieren der Stämme auf dem Laufwagen, die *Schränkzange*, die dazu dient, die Zähne des Sägeblatts abwechselnd rechts und links leicht nach außen zu biegen, um einen wirksameren Schnitt zu erhalten. Dann das für die *Venezianersäge* typische kleine *Wasserrad*, *Rollen-* oder *Flaschenzüge* (*Hebezeuge*), die beim Verschieben der Stämme zum Einsatz kommen, *Sägeblätter*, ein *Bügel* zum Fixieren des Sägeblatts am Gatter. Werkzeuge für die Holzbearbeitung: Die *Rahmensägen*, das sind Handsägen zum Schneiden von Brettern, ein *Hohlmeißel* zum Aushauen von Kehlungen und *Breitbeile* zum Zuhauen oder Abvieren von Balken. Ein funktionierendes Modell zeigt naturgetreu ein mit Wasserkraft betriebenes Sägewerk, mit der Wasser- rinne, der Mechanik für den Betrieb der Säge, dem Vorplatz zum Abladen der Baumstämme. Vervollständigt wird die Abteilung durch einige Schneidemaschinen, die in den Tischlerwerkstätten verwendet werden.



Schneiden von Brettern mit der
Rahmensäge. Sulzberg.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 882.

Sägewerk. Rumo.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 1010.

Die mit Wasserkraft betriebenen Sägemühlen (Sing. *séga*, *ségia*, *siéga*) waren früher sehr verbreitet. So wie Mühlen und Schmieden, nutzen sie ebenfalls die Energie des Wassers. Im vorliegenden Fall werden Baumstämme zu *Brettern* (Sing. *bréga*) und *Bohlen* (Sing. *traf*, *trao*) verarbeitet, die als Werkholz Verwendung finden. Im Trentino standen sie einst zu Dutzenden, und zwar überall dort,



wo die Holz verarbeitende Industrie hoch entwickelt war. Heute sind davon nur noch eine Hand voll in Betrieb.

Im Sägewerk werden die Bretter geschnitten, indem man den Stamm auf das Sägeblatt zubewegt. Dieses System hat das Verfahren zur Herstellung von Werkholz revolutioniert. Früher verwendete man dazu große Handsägen, die *Rahmensägen* (Sing. *ràssega*), die von zwei oder drei Sägem (sing. *rasseghin*) betätigt wurden. Der Stamm, der zersägt werden sollte, wurde auf einen etwa zwei Meter hohen Sägebock gelegt, dann packten die Männer – einer darauf stehend, der andere oder die anderen darunter – die Säge am langen Rahmen und zogen das Blatt wechselweise zu sich heran, wobei sie sich mit Fortschreiten des Schnittes nach und nach weiterbewegten. In einigen Gegenden hat sich diese Praktik (*tiràr la séga*) bis in die jüngste Zeit erhalten.

Gesicherte Angaben über das Bestehen von Sägemühlen liegen bereits seit dem dreizehnten Jahrhundert vor. Speziell im Trentino weiß man von einer Säge um 1235 in Calliano, einer Ortschaft an der Etsch. Im sechzehnten Jahrhundert gab es sie in sämtlichen Tälern: Die Grundstücke, auf denen sie standen, waren gewöhnlich in Gemeindebesitz und wurden an Privatpersonen verpachtet, und zwar mit der Auflage, einen Teil der Produktion an die Gemeinschaft abzugeben.

Es war vor allem der Bedarf des Baugewerbes, der im neunzehnten Jahrhundert zu einer Steigerung der Nachfrage nach dem in diesen Sägen hergestellten Werkholz führte. So gab es in den 30er-Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts im Trentino über 300 Sägen. Nach dem Zweiten Weltkrieg waren davon noch 179 (von denen 89 das Wasserrad durch einen Elektromotor ersetzt hatten) in Betrieb, wenngleich sie mittlerweile völlig veraltet waren. In den 50er-Jahren wurde in diesen Sägewerken noch rund 7% des hier geschlagenen Holzes geschnitten, da diese Maschinen, einmal aufgestellt, überaus wirtschaftlich, genau und vielseitig waren, auch zum Schneiden von kleinen Holzmengen.

Der im Trentino verbreitete Typ der hydraulischen Säge wird, wie auch anderorts im Alpenraum, allgemein als *Venezianersäge* bezeichnet. Der Mechanismus, mit dem sie arbeitet wurde gegen Ende des fünfzehnten Jahrhunderts erstmals beschrieben. Er besteht üblicherweise aus einem Wasserrad mit geringem Durchmesser, dem so genannten *Stauberrad*, das mit der *Übertragungswelle* verbunden ist. Diese bewegt die aus *Kurbelstange* und *Kurbel* bestehende Vorrichtung und damit sowohl das senkrechte Gatter, in dem das Sägeblatt eingespannt ist, als auch den waagrechten Laufwagen, auf dem sich der Stamm vorwärts bewegt. Im neunzehnten Jahrhundert wurde der Antriebsmechanismus perfektioniert, die Säge wurde durch größere Räder über ein System von Übersetzungen angetrieben.



Mühlgraben. Sägewerk Bresimo.

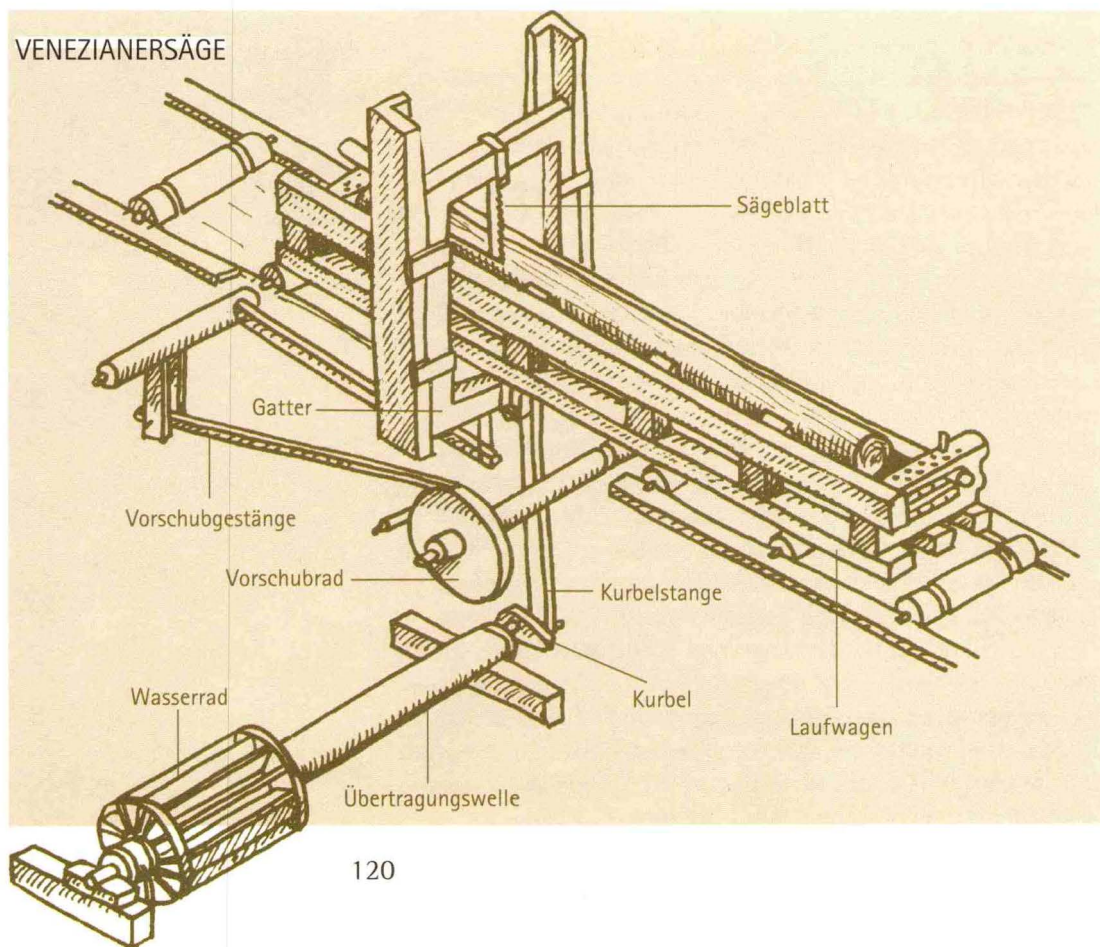


Gerinne. Sägewerk Bresimo.

Bestandteile und Technik

Bei den Venezianersägen handelt es sich um lange und niedrige Gebäude mit rechteckigem Grundriss, die auf steinernen Fundamenten errichtet wurden. Davor befindet sich ein großer Vorplatz, auf dem die Stämme und die geschnittenen Bretter gestapelt werden. Der Antriebsmechanismus befindet sich unter dem Laufwagen im Untergeschoss, wo sich das Sägemehl ablagert; der Zugang dazu erfolgt durch eine Falltür. Noch tiefer, und zwar auf der Höhe des Wasserlaufs, befinden sich das Wasserrad und die Übertragungswelle. Der Sägemeister, *Sägemüller* oder *Sagschneider* (*segantìn, segòt, segato*) war ein Lohnarbeiter, der sich auch um das Abladen und die Lagerung der Baumstämme und um das Trocknen der Bretter kümmerte. In der Zeit, wo gesägt wurde – hierbei wurde ohne Pause Tag und Nacht in durchgehenden Schichten gearbeitet –, konnte er in einem an das Hauptgebäude angebauten Stübchen oder in einer in der Nähe der Säge errichteten Hütte wohnen und schlafen.

Das zum Drehen des Rades erforderliche Wasser wird mit geeigneten *Ableitungsvorrichtungen* aus dem Bach in einen künstlichen *Kanal* (*canàl, ródza, rógia*) geleitet. Dieser läuft in eine erhöhte Holzrinne





Sägewerk.
Fotoarchiv Šebesta Nr. 1670.

und zwei Rutschen aus, die Gerinne, die über dem Wasserrad angebracht sind. Eines lenkt das Wasser auf das Rad, das andere führt darüber hinweg und leitet das Wasser in den Graben, der unterhalb des Gebäudes weiterführt. Mit einem *Hebel* kann vom Inneren des Sägewerks aus ein Wehr (Schütz) geöffnet und damit das Wasser dem Rad zugeführt werden. Der Graben ist bergseits mit einer *Schleuse* zur Regulierung der Wasserzufuhr und mit *Abflussöffnungen* ausgestattet, durch die das überschüssige Wasser abfließen kann. Außerdem befindet sich im Kanal ein *Rechen*, um vom Wasser mitgeführte Steine oder Äste aufzufangen und zurückzuhalten, die das Rad beschädigen könnten. Höhe und Breite des erhöhten Gerinnes sowie die Fallgeschwindigkeit des Wassers bestimmen die Triebkraft.

Das Triebwerk der Säge ist das *Wasserrad*, welches das Gewicht des Wassers in *mechanische Energie* umwandelt. Das für die Venezianersäge typische kleine Rad mit Holz- oder Eisenschaufeln ist zylinderförmig, 60 bis 110 Zentimeter lang und hat einen Durchmesser von ungefähr 70 Zentimetern. Es ist mit einer *Spindel* oder *Übertragungswelle* verbunden, auf deren anderem Ende ein *kurbelartiges Eisen* sitzt, das über die *Kurbelstange* oder den *Pleuel* die *Drehbewegung* der Welle in die *Auf-und-Ab-Bewegung* des Gatters umwandelt. Das rechteckige *Gatter* (*telèr*), in dem das stählerne Sägeblatt mit zwei Eisenbügeln (*stafe*) befestigt ist, bewegt sich zwischen den beiden senkrechten Balken (*pòrte*), die es tragen, auf und nieder. Mit Hilfe der Eisenbügel kann man die Spannung des Sägeblattes regulieren. An der unteren Traverse ist der Kopf der Kurbelstange befestigt und eine der Stangen der *Vorschubvorrichtung* für den Laufwagen eingehängt. Eine zweite Stange, die wie die erste mit einer parallel zur Übertragungswelle laufenden Spindel verbunden ist, treibt das *Vorschubrad* an, an dessen Achse eine Kette befestigt ist. Das andere Ende der Kette ist am Laufwagen eingehängt. Der Laufwagen (*car*), der auf einer Reihe von waagrecht angeordneten, hölzernen *Walzen* oder *Rollen* (*córlì*) läuft, besteht aus vier Längsbalken, von denen drei die Auflagefläche und einer die Seitenwand bilden. Entlang der Seitenwand ist eine Reihe von kleinen Holzpflocken angebracht, gegen die der Stamm geschoben wird; auf diese Weise läßt sich ein 10 Zentimeter starkes Brett herstellen. Für dünnere Bretter werden zusätzliche *Zwischenlagen* eingefügt. Die Balken der Auflagefläche sind durch Querhölzer (*banchine*) miteinander verbunden.

Die Rollen, auf denen der Laufwagen läuft. Sägewerk Bresimo.





Der Stamm wird auf dem Laufwagen in die richtige Position gebracht. Sägewerk Grumo. Fotoarchiv Šebesta.

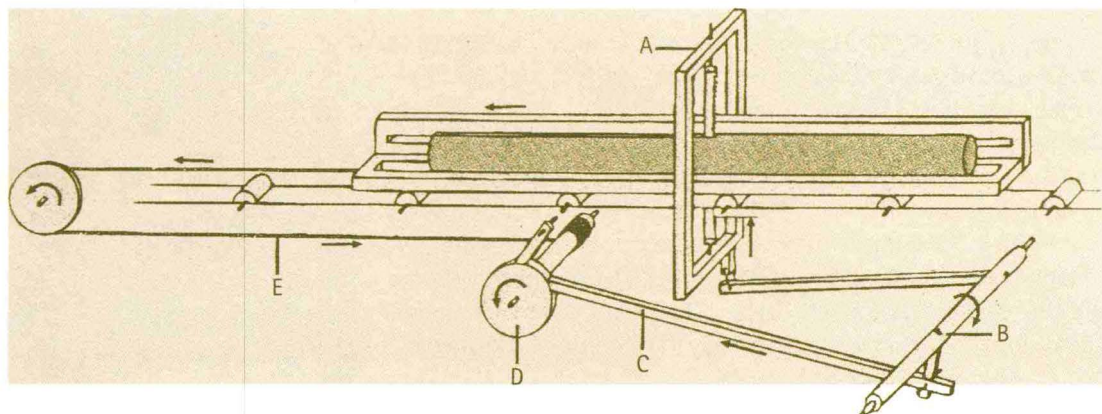


Das geschnittene Brett wird vom Laufwagen genommen. Sägewerk Grumo. Fotoarchiv Šebesta.

Das Sägen

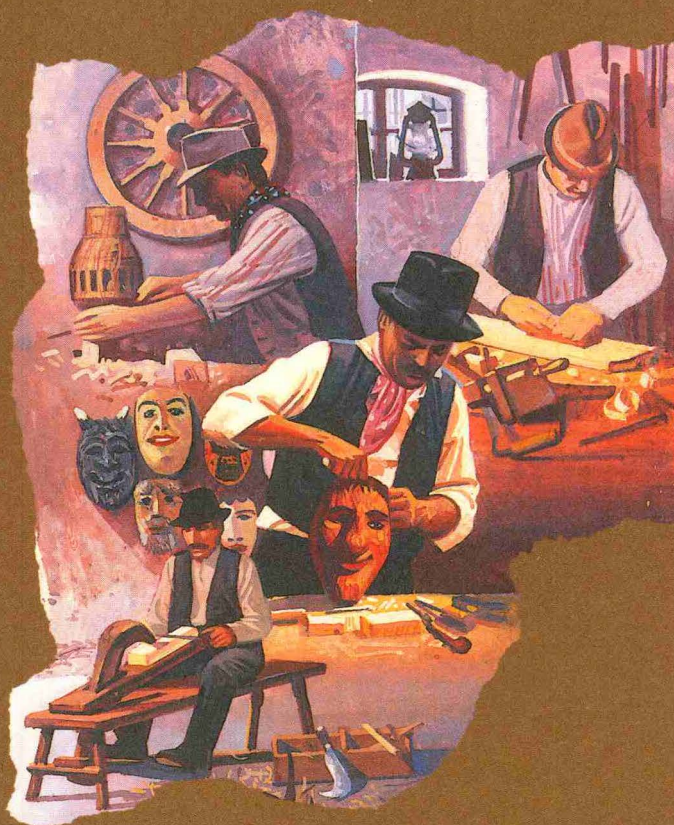
Bevor der Sägemüller mit der Arbeit beginnt, schiebt er den Laufwagen auf jene Seite, der die Zähne des Sägeblatts zugewandt sind. Dann legt er den zu sägenden Stamm auf den Laufwagen, stellt den Abstand zum Sägeblatt ein, und zwar je nach Stärke des Bretts, das hergestellt werden soll, und klemmt ihn mit Hilfe einer langen Stange fest. Danach betätigt er den Hebel, mit dem das Wasser im Graben auf das Wasserrad geleitet wird: Die Säge läuft an. Jeder Umdrehung des Rades und somit der Übertragungselle entspricht eine Auf- und Ab-Bewegung des Gatters. Das Sägeblatt schneidet nur bei der Abwärtsbewegung. Wenn das Gatter (A) nach oben geht, versetzt es die Welle des Vorschubsystems (B) in eine Drehbewegung; die Welle drückt eine Stange vorwärts (C), welche die Bewegung ihrerseits auf das Vorschubrad überträgt (D). Indem sich dieses ruckartig dreht, wickelt es nach und nach auf seiner Achse die Kette auf, die den Laufwagen zur Säge hinzieht. Wenn das erste Brett geschnitten ist und vom Laufwagen genommen wurde, wird dieser mit den Händen in die Ausgangsposition zurückgeschoben. Die Lage des Stammes wird neu eingestellt, um die Dicke des neuen Bretts festzulegen, und ein neuer Sägevorgang beginnt.

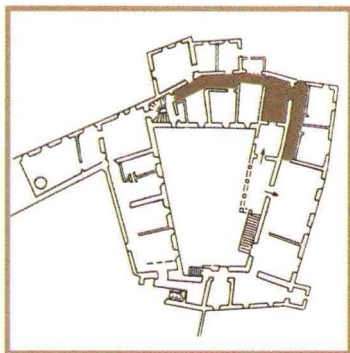
Der Schnitt eines 4 Meter langen Bretts dauert 5 bis 10 Minuten; eine gute Sägemühle konnte somit an die 150 Bretter in 24 Stunden schneiden. In Spitzenzeiten war die Arbeit in zwei Schichten von je zwölf Stunden, eine Tages- und eine Nachtschicht, organisiert. Für gewöhnlich arbeitete der Sägemüller allein; gelegentlich ließ er sich von einem Gesellen helfen. Bei schweren Arbeiten wurde er jedenfalls von einem Handlanger unterstützt, der die geschnittenen Bretter wegzutragen und zu stapeln hatte. Der Sägemüller musste auch eine ganze Reihe von zusätzlichen Arbeiten erledigen, zum Beispiel die Bretter *beschniden*, das Sägeblatt *schränken* – d. h. die Zähne abwechselnd rechts und links biegen –, es austauschen, falls notwendig, sowie Graben und Gerinne sauber halten.



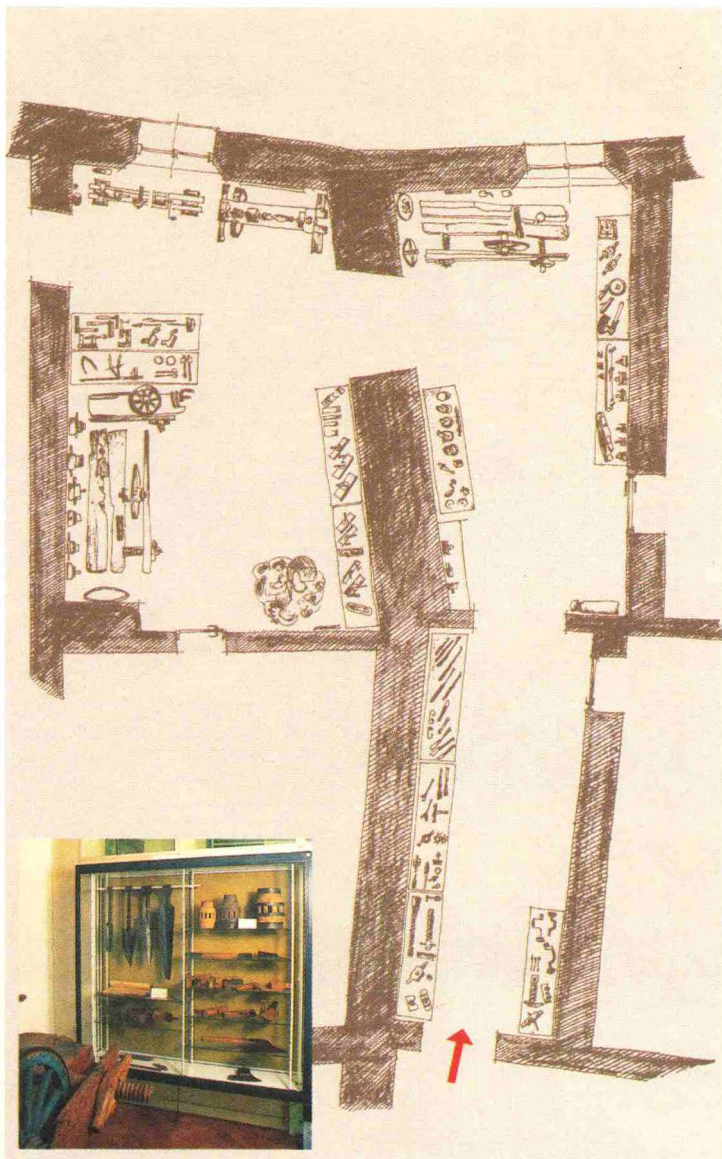


Das Holz verarbeitende Handwerk





Erster Stock



Nach der Säge geht es weiter durch die Ausstellungsräume, die dem Holz verarbeitenden Handwerk und seinen besonderen Ausprägungen gewidmet sind: Werkzeuge und Erzeugnisse des Tischlers (*tisler*, *marangón*) und des Zimmermanns (*marangón*), des Radmachers, (Wagner, Stellmacher, „Roder“) (*rodàr*, *rödèr*), des Drechslers und anderer Handwerker, die alle mit demselben Rohstoff Holz arbeiten, um verschiedene Gegenstände für den allgemeinen täglichen Gebrauch herzustellen. So geht der *Weg des Holzes* zu Ende, den wir im Wald betreten haben, um Techniken, Werkzeuge und Ausdrucksformen zu erkunden.

Sammlung von Gewindeschneidkluppen (Sing. *trafila, madrisa*) zur Herstellung von *Holzschrauben*. Mit Hilfe dieser Werkzeuge kann man ein zylinderförmiges Holzstück (Stift) mit einem spiralförmigen Profil versehen: es entsteht eine *Schraube* (*vida, guida, ghida*). Die feste Gewindeschneidkluppe besteht aus einem starken Holzblock mit einem Loch, in das ein Mutter- oder Innengewinde geschnitten ist. Sie hat innen eine meißelartige Schneide, mit der der Stift bearbeitet wird, der mit einem Gewinde versehen werden soll. Damit lassen sich Schrauben mit ein und demselben Durchmesser herstellen. Die *regulierbare Gewindeschneidkluppe* besteht aus vier Teilen, die mit Hilfe von ebenso vielen Holzschrauben entsprechend eingestellt werden. Damit können Stifte mit unterschiedlichem Durchmesser mit einem Gewinde versehen werden. Das ergänzende Gegenstück zur Gewindeschneidkluppe ist der eiserne *Gewindebohrer*, mit dem man das zylinderförmige Loch eines Holzstücks (*madrèla, madreghida*) mit einem Muttergewinde versieht.

Sodann die **Bohrwerkzeuge**. *Bohrwinden* oder *Bohrkurbeln*, *Brustleiern* (Sing. *trapan, menaröla*) aus Holz und aus Eisen, bestehend aus einer u-förmigen Kurbel mit zwei leer laufenden Griffen, die eine durchgehende Drehung des Bohrers ermöglicht. Zum Bohren des Loches drückt man mit der linken Hand auf den knaufförmigen Griff, während man mit der anderen Hand den Griff in der Mitte der Kurbel dreht. Der *Bohrer* besteht aus einer Spitze in der Mitte und zwei seitlichen Klingen: Eine Klinge schneidet sich kreisförmig in das Holz, die andere löst die Holzspäne ab. *Lochbohrer* (*Stichbohrer, Nagelbohrer, Schraubenbohrer*) (Sing. *foradór, trivèla, troèla*), bestehend aus einem Metallschaft, der auf einer Seite in eine schneckenförmige Spirale mit scharfen Kanten ausläuft, auf der anderen in einen Hohlzylinder, in den man den Holzgriff steckt; spezielle Lochbohrer zum Bohren von Wasserleitungen, mit über drei Meter langen Schäften, mit denen Löcher in das Innere ganzer Stämme gebohrt werden.

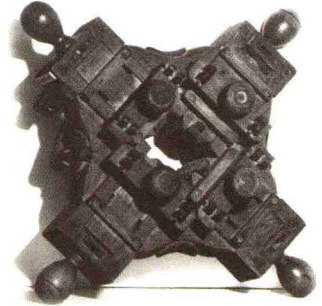
Weiters ein *Schnitzmesser* mit langem Griff, der gegen die Schulter gestützt wird, *Holzschlägel* (Sing. *mazòt, mazöla*), mit denen Holzflächen bearbeitet oder Werkstücke zusammengefügt werden.

Die **Anreiß- und Messgeräte**: *Zirkel* (*compàs, comparso*), um Kreise zu ziehen oder Abstände zu messen; *Stangenzirkel*, um Bögen mit langem Radius anzureißen; *Parallelreißer* (Sing. *rafèt, rigaröl*), um parallele Linien an bereits gehobelten Kanten anzureißen; *Winkelmaße* (Sing. *squara*) zum Bestimmen von rechten Winkeln; *Schmiegen* zum Anreißern und Messen von Winkeln, die größer oder kleiner sind als 90°; hölzerne Winkelmaße in Form von rechtwinkligen Dreiecken (*quartobuoni*).

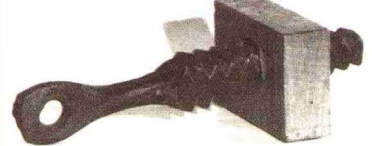
Die Arbeitsfläche einer **Hobelbank** (*banch*). Auf der hinteren Seite



Gewindeschneidkluppe. Inv. Nr. 990.



Regulierbare Gewindeschneidkluppe. Fiera di Primiero. Inv. Nr. 985.



Gewindebohrer. Fondo. Inv. Nr. 984.



Bohrwinde. Rumo. Inv. Nr. 1050.



Lochbohrer. Trient. Inv. Nr. 1094.



Stangenzirkel. Rumo. Inv. Nr. 1252.



Parallelreißer. Arco. Inv. Nr. 5749.



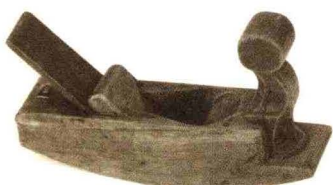
Stichsäge. Mezzolombardo.
Inv. Nr. 2131.



Gratsäge. Caldonazzo.
Inv. Nr. 1143.



Hobel. Bocenago.
Inv. Nr. 1201.



Schiffshobel. Bocenago.
Inv. n. 1223.



Raubank. Fondo.
Inv. Nr. 1147.



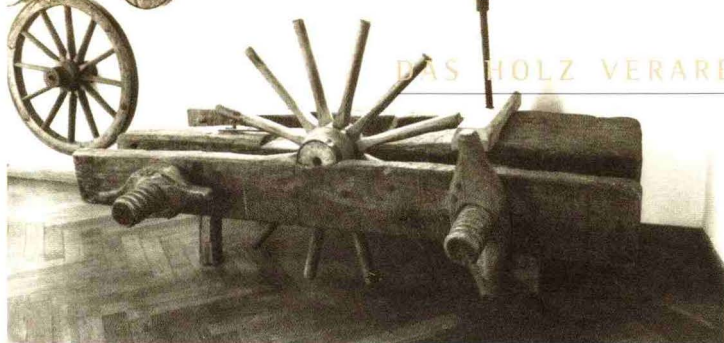
Simshobel. Serso (Pergine).
Inv. Nr. 1214.

die Vertiefung zum Ablegen der Werkzeuge, auf der vorderen eine Reihe von Löchern, in die der *Bankhaken* eingesetzt wird; das ist ein Eisenkeil, der dazu dient, eines der beiden Enden des zu hobelnden Bretts festzuspannen. Das andere Ende wird mit einem weiteren Bankhaken festgeklammert, der auf einem an der Hobelbank befestigten Schraubstock sitzt. *Schraubzwingen* (*Schraubknechte*, *Stutzen*) (Sing. *strentór*), das sind Klemmvorrichtungen mit besonders großer Ausladung; in der unteren, festen Klemmbanke steckt eine Holzschraube, die bewegliche Banke besteht aus einem kleinen Block, der sich mittels Kerben am Schaft in der gewünschten Höhe einstellen läßt.

Die **Werkzeuge zum Sägen**: *Tischlersägen* (Sing. *séga*, *siéga*); *Stich-* oder *Lochsägen* (Sing. *segòta*, *seghéta*, *strazaparè*) mit besonders schmalen Sägeblättern, die dazu dienen, bogenförmige Schnitte auszuführen oder Löcher auszuschneiden; *Gratsägen*, die zweihändig geführt werden und dazu dienen, Einschnitte auf breiten Oberflächen zu machen und Gratnuten an Brettern zu sägen.

Sodann der auf einem Holzgestell angebrachte *Sandstein* zum Schleifen der vom Tischler verwendeten Klingen, Kupfergefäße zum Erwärmen des Leims, *Zwingen* (*Leimknechte*, *Leimzwingen*) (Sing. *morsét*, *morséto*), um Bretter oder Holzteile zusammenzuhalten, während sie bearbeitet werden oder bis der Leim trocken ist, *Pressen* mit Holzschrauben.

Eine umfangreiche **Sammlung von Hobeln**. Der Hobel besteht aus einem quaderförmigen Holzblock, dem *Kasten*, und einer keilförmigen Öffnung (Schlitz), dem *Maul*, in dem ein Eisen mit einer geschliffenen Klinge (*Hobelstahl*, *Hobeleisen*, *Hobelmesser*) steckt. Dieses ist mit einem Holzkeil in schräger Lage so befestigt, dass die Schneide an der Sohle des Hobels etwas herausragt. Der Griff (die *Nase*) befindet sich vorne. Durch Längsbewegen des Hobels über die Bearbeitungsfläche werden mit dem Eisen Späne vom Werkstück abgehobelt, die durch eine Öffnung neben dem Maul austreten. Die Hobel (Sing. *scaiaról*, *scaiöl*, *schiaiaruèl*) werden verwendet, um Oberflächen zu schlichten und zu glätten, und sie weisen je nach Verwendungszweck verschiedene Formen und Größen auf. Der *Schiffshobel* mit konkavem oder konvexem Kasten (*scaiaról a barca*, *scaiarólo a medaluna*) dient zur Bearbeitung von gekrümmten Oberflächen. Der *Schrophobel* (*sgrossaròla*, *sgrossadór*, *grossaròl*) mit schmalen Eisen und leicht konvexer Schneide wird für grobe Arbeiten verwendet, da er tiefer in das Holz eindringt; zur Feinbearbeitung nimmt man dann den Schlichthobel und die Raubank oder den Langhobel zur Hand. Der *Langhobel* oder die *Raubank* (*piòna*, *plòna*), die ein breiteres Eisen, einen längeren Kasten und hinten einen Griff hat, damit man leichter damit arbeiten kann, wird zum Abspannen langer,



Radmacherbank. Daiano. Inv. Nr. 1111.

ebener Flächen und zum Glätten großer Hölzer verwendet. Die längeren Modelle können von zwei Personen geführt werden. Sodann gibt es Hobel zum Profilieren, sogenannte Profilhobel; mit dem *Nuthobel* (*scaiaröl par fémìne e scaiaröl par mas-ci*) werden Fügungen (Nuten und Federn) ausgeführt, also Enden so bearbeitet, dass man sie zusammenfügen kann, und zwar bei Brettern, die zusammengesteckt werden, oder bei Fensterläden, wo die Flügel ineinander greifen. Mit dem *Sims- oder Kehlhobel* (*sponaròla, spondaròla, s-ciaiaról da ciantón*), der ein sehr schmales Eisen und einen gleich schmalen Kasten hat, werden die Anschläge von Türen und Fenstern bearbeitet, Flächen eingeebnet, die von einem oder zwei Vorsprüngen begrenzt sind und Kanten gefast, um Gesimse herzustellen; er kann auch waagrecht, also liegend benutzt werden.

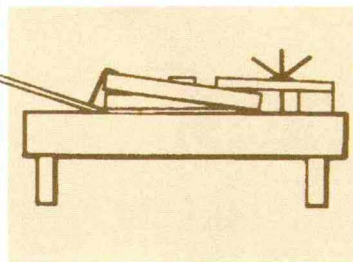
Die großen **Radmacherbänke** (*gavelère*) werden zur Herstellung von Rädern (Sing. *ròda, ròda, róa, ruèda*) verwendet.

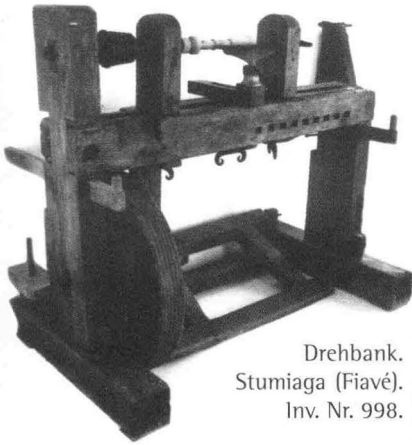
Das Rad besteht aus der *Nabe* (*cao, testa, ciòch da la ròda, fus, móz*), den *Speichen* (*ràgi, gavèi, piàntoi, spine*), den *Felgenstücken* oder *-segmenten* (*gavèi*), das sind die gebogenen Teile, die zusammen den Felgenkranz bilden, und dem *Radreifen* (*Radkranz*) (*lama, zércio, zercól*). Die gedrechselte Nabe hat einen zylinderförmigen Körper, der sich an den beiden Enden verjüngt und dort mit Metallreifen verstärkt ist. Sie ist mit einem Loch versehen, das mit dem Hohlbohrer ausgebohrt wird und in das die Wagenachse kommt. Im Loch befindet sich ein Eisenzylinder, die *Buchse* oder *Büchse* (*sporéz, calamàr, bùssola, bòcola*), die die Reibung und Abnutzung durch den fahrenden Wagen reduziert. Die *Speichen*, die mit dem *Reifmesser* (*fèr da le dói man, fèr da tiràr dzó*) geformt werden, stecken in den dafür vorgesehenen Zapflöchern der Nabe bzw. der Felge (*gavèi*); üblicherweise sind es deren vier oder sechs, die nach einer Schablone ausgeschnitten werden. Dann zieht der Stellmacher mit Hilfe des *Zahnhebels* (Werkzeug, das aus einem langen Stiel mit einem beweglichen Eisenhaken an einem Ende besteht) den Eisenreifen auf, der die einzelnen Teile zusammenhält und die Abnutzung verzögert. Die Räder werden auf einer eigenen Werkbank montiert, die aus einem robusten und massiven Balken besteht, der sich an einem Ende gabelt; das Ganze steht auf vier Beinen.



Nabe. Fiavé. Inv. Nr. 1174.

Ausbohren einer Nabe. Reproduktion eine Zeichnung von John Host. Fotoarchiv Šebesta Nr. 2873



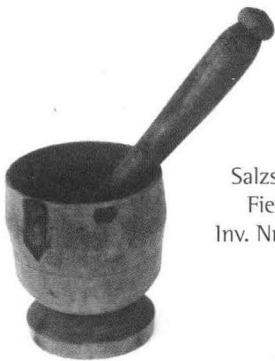


Drehbank.
Stumiaga (Fiavé).
Inv. Nr. 998.



Stemmeisen. Rumo.
Inv. Nr. 1023.

Hohleisen. Trient.
Inv. Nr. 1013.



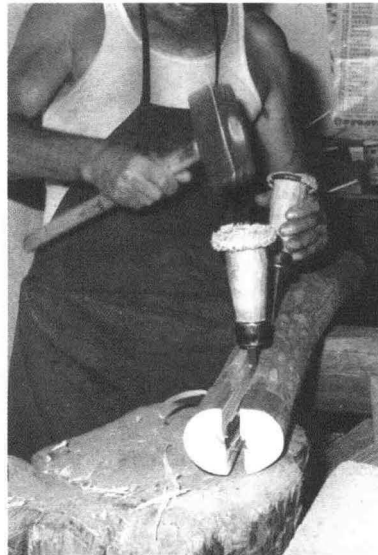
Salzstößel.
Fierozzo.
Inv. Nr. 945.

Herstellung von Peitschenstielen.
Taio. Fotoarchiv Šebesta
Nr. 2643, 2604.

Parallel zu diesem Balken verläuft ein zweiter Balken, der mit zwei großen Holzschrauben an ersteren herangezogen wird und so als regulierbarer Schraubstock fungiert. Dieser Schraubstock hält die Nabe fest, während die Speichen darin eingesetzt und in die Felgenstücke (*gavèi*) gesteckt werden. Mit Hilfe eines zweiten Schraubstocks kann das Rad zum Aufziehen des Eisenreifens waagrecht auf der Werkbank festgeklemt werden.

Die Drehbank mit Pedal aus Stumiaga (Judikarien) und die Drechslerwerkzeuge: *Stemmeisen* (*Drechslermeißel*, *Beitel*) und *Hohleisen* (*Hohlbeitel*). Bei der *Drehbank mit Pedal* (*tórno*, *tórlo*) werden kleine Holzblöcke verschiedener Größe in Drehung versetzt, um daraus mit geeigneten Werkzeugen Erzeugnisse mit kreisförmigem Querschnitt herzustellen. Sie besteht aus einem stabilen Aufbau, der fest am Boden verankert ist, einem großen, senkrechten Rad, das mit einem Pedal angetrieben wird, und aus einer von zwei Querträgern gebildeten Werkbank. Das Rad treibt über einen Treibriemen eine Spule an, die fest mit einer waagrechtens Eisenspitze, dem *Spindelstock*, verbunden ist. Zwischen diesem und einer gegenüber angebrachten Spitze, dem *Reitstock*, wird das zu bearbeitende Holzstück eingespannt. Der Reitstock steckt in einer beweglichen kleinen Säule, die je nach Länge des Werkstücks verstellt werden kann. Die Drehbewegung der Spule wird auf das Holzstück und folglich auf den Reitstock übertragen. Das Kerben erfolgt mit Stemmeisen (Sing. *scarpèl*, *scarpèlo*) und Hohleisen (Sing. *sgórbia*, *sgólbja*, *sgubia*). Diese sind mit langen und kräftigen Eisen und einem Griff versehen, an dem sie mit beiden Händen festgehalten werden können. Das Stemmei-

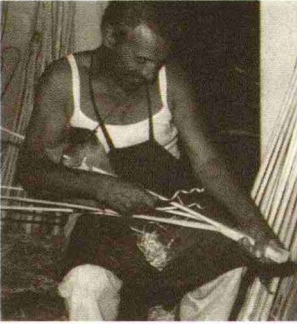
A



B



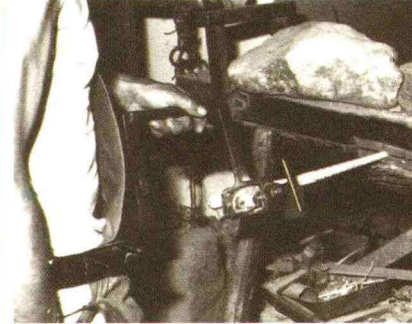
C



D



E



Herstellung von Peitschenstielen. Taio.
Fotoarchiv Šebesta
Nr. 2638, 2610, 2611.

sen hat eine gerade Klinge, das Hohleisen eine mit halbrundem Querschnitt. Während der Bearbeitung werden sie mit Hilfe einer verstellbaren Haltevorrichtung, dem *Support*, fixiert, der sie trägt und dem Dreher oder Drechsler Bewegungsfreiheit lässt. An der Drehbank werden die verschiedensten Dinge für den täglichen Gebrauch hergestellt: vom Kumpf zur Spindel, von der Schüssel zum Mörser und zum Salzstößel

Herstellung von Peitschenstielen aus Holz zum Antreiben der Zugtiere. Dieses Handwerk entwickelte sich im neunzehnten Jahrhundert in Taio (Nonsberg). Es beschäftigte eine große Zahl von Arbeitern, von denen viele auf nur einen der verschiedenen, für die Herstellung dieses Gegenstandes erforderlichen Arbeitsgänge spezialisiert waren (arbeitsteilige Produktion). Es gab wenig Peitschenmacher, die in der Lage waren, die Herstellung vom Rohmaterial bis zum fertigen Produkt durchzuführen, so wie es bei jenen Handwerkern der Fall war, die diese Tätigkeit zuletzt ausgeübt haben.

Der Stamm des Zügelbaums (*Celtis australis* L.), den man auf den Märkten der Nachbarregionen Venetien und Lombardei kauft, wird in etwas mehr als einen Meter lange Stücke geschnitten. Mit starken *Keilen* (*s-ciarpèi*) und einem *Holzschlängel* spaltet man das Stück in vier Viertel, die weiter zerteilt werden (A). Dann bearbeitet man jedes einzelne Stück mit dem Reifmesser (*fèr da tiràr dzò*), bis man 3x3 cm starke Leisten erhält (B). Das für den Griff vorgesehene Ende wird so belassen, den Rest teilt man mit der Säge in vier dünne Stränge, die mit Hilfe eigener Messer (*podine*) und kleiner Hobel gerundet und dünner gemacht werden (C). Die Gerten werden dann mit Dampf erwärmt und gleichzeitig miteinander verflochten: Dazu drückt der Peitschenmacher den Griff des Stiels an seinen Bauchschutz (*panzàl*) und dreht mit einem eigenen Werkzeug (*manéta da tòrzar*) die Gerten zusammen, die aus den vier an einen Heizkessel angeschlossenen Röhren herauskommen. (D). Nach dem Verflechten, das dem Gerät seine charakteristische Biegsamkeit verleiht, werden die Peitschenstiele auf ei-

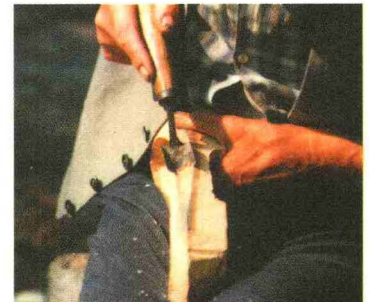
F



G



H



Herstellung von Schuhen mit Holzsohle. Fersental. Fotoarchiv Šebesta.



Schuh mit Holzsohle.
Inv. Nr. 8934.



Wiegenbogen. Pejo.
Inv. Nr. 1550.



Wiegenbogen. Forno (Predazzo).
Inv. Nr. 1549

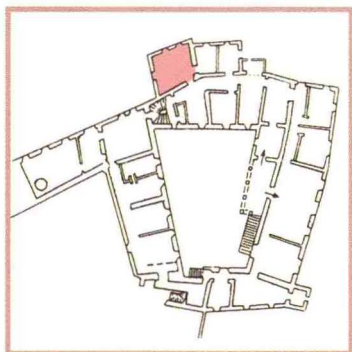
nem Ständer zum Trocknen aufgehängt. Der Griff wird an der Drehbank gerundet. Danach wird der Stiel „gebügelt“, indem man ihn in einer Presse festklemmt und mit einem um die Hüften gebundenen Zwirnhebel (*manéta da sopressàr*) dreht, um ihn zu polieren und gleichzeitig die Verflechtung der Gerten zu vervollständigen (E). Zum Schluss wird die Lederschmitze mit einer Schnur an den Stiel gebunden.

Herstellung von Holzsohlen für Schuhe (*sgàlmere, dàlmedre, dàlbera, cóspi*). Früher waren die Schuhe mit Holzsohlen (Knospen) das gängige Schuhwerk. Zur Herstellung einer solchen Sohle benötigt man zunächst ein *Handbeil*, mit dem man ein Stück Fichtenholz spaltet. Daraus gewinnt man ein 10 Zentimeter starkes Holzstück mit zwei parallelen Flächen. Mit dem Beil wird auch das Profil der Sohle herausgearbeitet (F). Mit einer eigenen Axt, die ein hackenförmiges Blatt und eines in Form eines Hohleisens hat, arbeitet man den Absatz heraus, formt die Spitze und höhlt die Fläche für die Fußsohle aus (G). Diese wird dann mit einem *Hohleisen* und einem *Messer mit krummer Klinge* nachgearbeitet. Die Nut für das Oberleder wird mit einem spitzen und sehr scharfen *Messer* angerissen und mit dem *Hohleisen* ausgekerbt (H). Um zu verhindern, dass sich das Holz zu schnell abnutzt, wird es mit Nägeln oder mit einer Eisenspitze, auf der Unterseite der Sohle mit einer Unterlage und einem Eisen für den Absatz beschlagen. Beispiel einer *Schnitzarbeit*: die Wiegenbögen. Der *Wiegenbogen* (*cércol da la cuna, arzón*) besteht aus einem dünnen, halbkreisförmig gebogenen Holzreifen. Er wird seitlich an der Wiege angebracht und dient dazu, ein Tuch zum Schutz des Kindes vor Insekten zu tragen. Er ist mit Herzen, geometrischen Mustern, Blumenmotiven, Tierdarstellungen und sonstigen Symbolen versehen, mit Motiven also, die in den Alpentälern weit verbreitet sind. Manchmal ist auch das Christusmonogramm eingeschnitzt. Diese Ornamente wurden zumeist von Hirten oder Bauern angefertigt, die sich, wenn nicht so viel zu tun war, oder während der winterlichen Spinnrunden (*filò*) dem Schnitzen hingaben. Die Biegung des Holzes erfolgte auf dieselbe Weise wie bei den Käsereifen oder bei den Holzreifen, mit denen die Dauben zahlreicher Behälter zusammengehalten werden. Man befeuchtete ein dünnes Brett mit Dampf oder heißem Wasser, bog es mit den Händen und ließ es dann trocknen. Allgemein verwendete man dafür Eschen- oder Weidenholz.

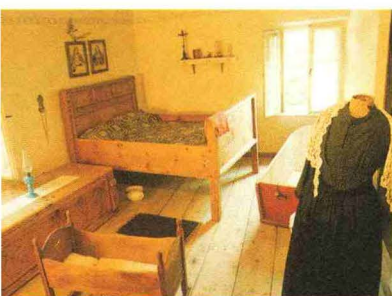
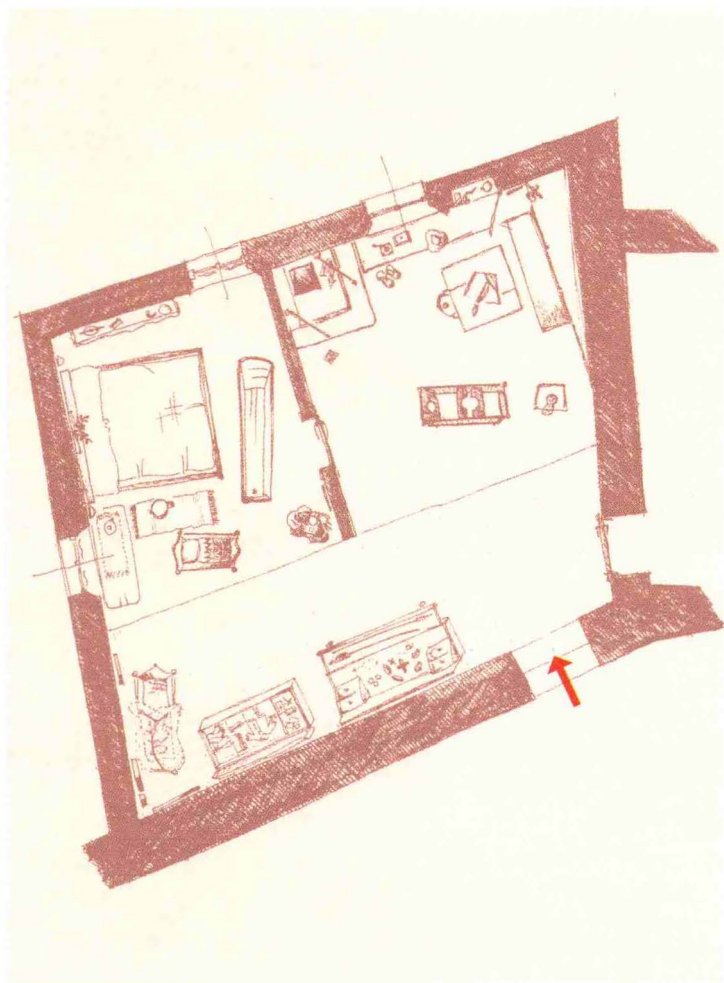


Hochzeitsbräuche





Erster Stock



Von den Verlobungsgeschenken bis zur Aussteuer – in dieser Abteilung werden in konzentrierter Form die Bräuche um die Hochzeit veranschaulicht, und zwar von den Vorbereitungen bis zum gemeinsamen Heim der Eheleute. Das hier aufgebaute Schlafzimmer ist mit Möbeln eingerichtet, die aus den Tälern entlang dem Noce stammen: Bett und Wiege kommen vom Nonsberg, der Stuhl vom Sulzberg; die Hochzeitstruhe in Zirbe aus dem Pejo-Tal. Rechts eine *Stube* aus Valfloriana im Fleimstal. Sie ist ins Jahr 1823 datiert, hat eine bemalte Täfelung aus Lärchenholz und im Mittelfeld der Kassettendecke einen achtzackigen Stern. Bei den beiden nachgebildeten Räumen kann man die unterschiedlichen Stile erkennen: Die für die westlichen Täler typische Vorliebe für geschnitzte Möbel und Vorherrschen von gemalten Möbeln in den östlichen Tälern.

Im ehelichen Schlafzimmer des traditionellen Bauernhauses befindet sich das *Ehebett*, in dem das betagte Ehepaar oder die El-

tern schlafen, die *Wiege* des Neugeborenen und die *Hochzeitstruhe* oder *Brauttruhe* mit den Kleidern und der Haushaltswäsche. An den Wänden hängen nebeneinander die Bilder vom Herzen Jesu, der Muttergottes, der Heiligen Familie oder von Heiligen, die Porträts der Vorfahren, ein Weihwasserbecken (Weihwasserkügel). Das *Bett* (*lèt*) ist hoch, kürzer und schmaler als die heutigen, Kopf- und Fußende sind stark erhöht. Um leichter hineinsteigen zu können, stellt man bisweilen die Hochzeitstruhe an das Fuß- oder Kopfende. Unter dem Bett befindet sich manchmal ein Bettchen auf Rädern (*ciariöla*, *cunàz*, *baldrésca*), das abends hervorgezogen wird, damit die Kleinen darin schlafen können. Tagsüber wird es dann wieder zurückgeschoben, damit es nicht im Wege steht. Der Strohsack (*paion*, *paiaie*), ein großer, mit Lieschen (Flitschen - Hüllblätter des Maiskolbens) oder Stroh gefüllter Sack aus Leinen, dient als Matratze. Die Leintücher (*ninzói*, *linzói*) sind aus Leinen, Hanf und später aus Baumwolle, sie bestehen aus zwei

VERLOBUNGEN, HOCHZEITEN UND TAUFEN



Brautpaar vor der Kirche. Seo (Stenico). Fotoarchiv der Autonomen Provinz Trient.



Hochzeitstruhe. Pejo. Inv. Nr. 671.

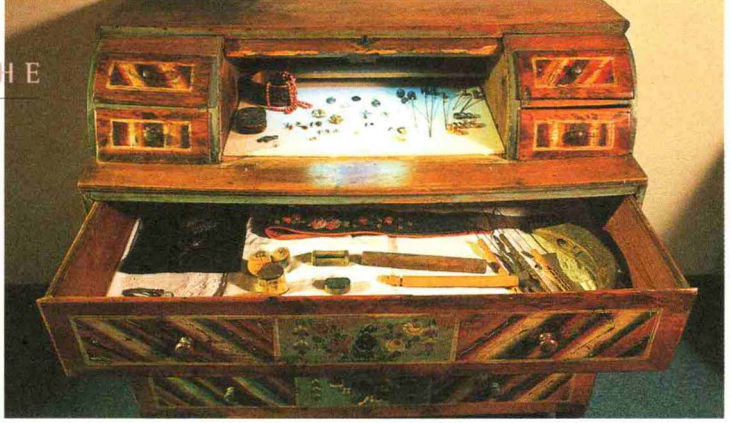


Hochzeitstruhe. Trient. Inv. Nr. 3767.

Das traditionelle Erbrecht im Trentino sieht vor, dass das Erbe unter allen Kindern aufgeteilt wird, sowohl unter den männlichen als auch unter den weiblichen (Realteilung), dies nach allgemeiner *italischer* Gepflogenheit. Daraus ergibt sich die Notwendigkeit, bei jeder Generation aufs Neue besondere Vereinbarungen auszuhandeln, die es den jungen Familien ermöglichen, sich auf eigene Füße zu stellen. Dieses System war in der Vergangenheit die Ursache für einen gewissen Hang zur *Endogamie*: Man heiratete innerhalb eines ziemlich begrenzten Bekanntenkreises, bisweilen unter entfernten Cousins bzw. Cousinen, um das Familienvermögen nicht aufzusplittern. Wenn dagegen der soziale Kontext und das Umfeld eine Ausweitung der Beziehungen und Kontakte begünstigten, erstreckten sich die Ehebekanntschaften bzw. Eheschließungen, im Sinne der *Exogamie*, auch auf andere Dörfer und Talschaften. Die meisten Brautleute entschieden sich dafür, im Haus der Familie des Mannes zu wohnen. Die typischen „Inszenierung-

gen" der Verlobungs- und Hochzeitsriten in der traditionellen bäuerlichen Gesellschaft sind auf eine Reihe von Transaktionen, vor allem wirtschaftlicher Natur, ausgerichtet. Sie sind bedingt durch die Notwendigkeit, die zukünftigen Familienverbände nach dem verfügbaren Land und Mitteln zu bemessen.

Im gesamten Alpenraum waren Bodenknappeit und ungünstige Umweltfaktoren jahrhundertlang ausschlaggebend für eine niedrige Eheschließungsziffer (man heiratet etwas später oder überhaupt nicht) und folglich für eine niedrige Geburtenrate. Die eigentliche Verlobung wurde im Pfarrhaus besiegelt, gewöhnlich samstags, und zwar mit einem Handschlag (*tocamàn*) zum Zeichen des Eheversprechens. „Zukünftiger“ (*noviz*) und „Zukünftige“ (*noviza*), begleitet von Vätern und Taufpaten, unterschrieben das *boletin*, das Aufgebot. Dann tauschten die Verlobten die Geschenke aus. Die Verlobte schenkte ihm ein weißes Hemd, das sie selbst geschneidert und bestickt hatte, eine Schnupftabakdose oder einen bestickten Gürtel für die Festtagstracht; wenn sie wohlhabender war eine Taschenuhr oder Uhrkette. Der Verlobte schenkte ihr einen Spinnrocken, eine Nadelbüchse, einen Behälter für Stricknadeln oder ein Weberschiffchen, die häufig mit reichen Schnitzereien verziert waren, ein seidenes Taschentuch oder ein Paar Schuhe. An den drei Sonntagen, die auf den Tag der Unterzeichnung des Aufgebots folgten, verlas der Pfarrer dieses von der Kanzel (Inf. *trar giò i spòsi dal pulpìt, butàr dó del pulpìto*). In der Zwischenzeit ging der Verlobte mit der Braut zum Goldschmied, um das „Geschmeide“ (*òri*) für sie zu kaufen (Inf. *indoràr la sposa, feràr la spòsa*). Sie erwarben je nach finanziellen Mitteln Ohrringe (*recini*),

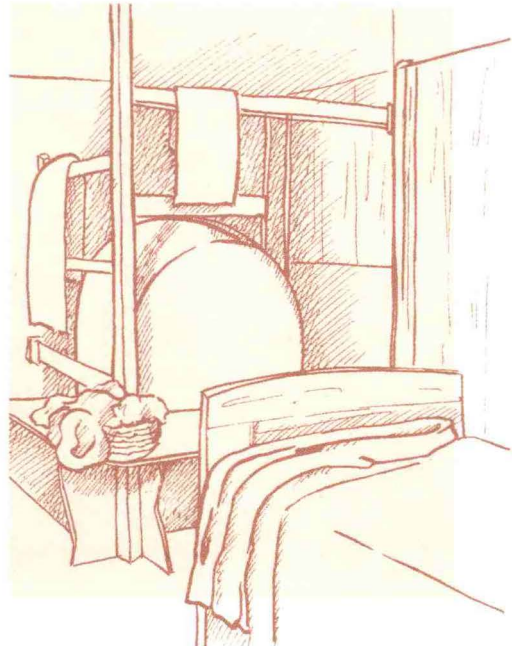


Kommode mit Klappe. Inv. Nr. 5773.

oder drei 80 Zentimeter langen Bahnen, die der Länge nach zusammengenäht sind. Wolldecken (Sing. *valanzana*, *balanzana*), Steppdecken (Sing. *ambutia*, *imbotida*), Federbetten (Sing. *piumìn*) und mehrfarbige, aus Seidenabfällen gewebte Decken (Sing. *coèrta de petolòti*) halten im Winter warm. Darüber ist häufig eine Tagesdecke ausgebreitet. Die *Hochzeitstruhe* (*cassa*) ist aus Nussholz, dem wertvollsten Holz, oder aus Zirbel- oder Tannenholz. Die Vorderseite ist mit geschnitzten Blumenmotiven oder geometrischen Mustern versehen und meist dreigeteilt: in den breiten Mittelteil, in dem sich das Schlüsselloch befindet, und in zwei schmale seitliche Pilaster (Bügelpilaster). Sehr häufig ist die Vorderseite auch in zwei oder drei Felder unterteilt, zwischen denen Lisenen mit Rahmen eingefügt sind. Vereinzelt ist die Truhe mit Einlegearbeiten verziert. Im Fleims- und Fassatal war im neunzehnten Jahrhundert die Bemalung üblich und weit verbreitet, die sich gegenüber der Schnitzerei bei allen Arten von Möbeln

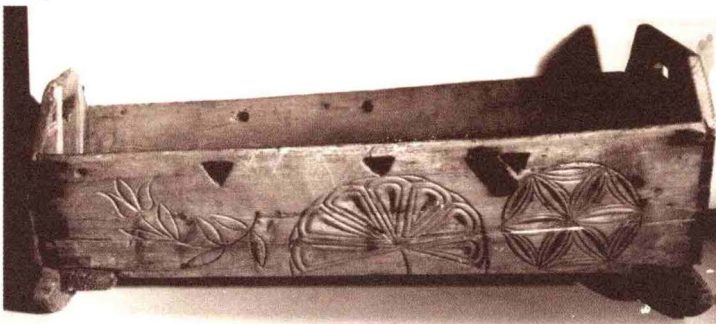
Gemauerter Ofen
(Tiroler Ofen, Bauernofen)

Wiege. Cavalese.
Inv. Nr. 810.



durchgesetzt hat. Die Rückseite ist unbearbeitet, die Seitenwände weisen gewöhnlich keine Verzierungen auf und sind manchmal mit Haltegriffen versehen, die das Verstellen des Möbelstücks erleichtern. Die Hochzeitstruhen können entweder direkt auf dem Boden stehen oder sie sind mit Füßen oder einem Sockel versehen, der oft modelliert ist. Der massive Deckel ist aus einem einzigen Stück Holz. An der Innenseite befindet sich meist eine kleine, mit einem Deckel verschlossene Lade (Beilade), in der die Schachtel mit dem „Geschmeide“ (*òri*), das Gebetbuch und sonstige Wertsachen aufbewahrt werden. Die Hochzeitstruhe ist ein wichtiger Teil der Aussteuer, die von der Frau zusammen mit ihrer Ausstattung in das neue Heim mitgebracht wird. Im neunzehnten Jahrhundert war die *Kommode* (*cassabànch*, *cassabanco*) mit zwei oder drei Schubladen sehr verbreitet; darin lassen sich Wäsche und Kleider leichter und übersichtlicher unterbringen. Sie steht auf vier Füßen. Hierbei handelt es sich um das wertvollste Möbelstück im Haus, auf dem nebeneinander die Familienporträts, Statuetten und Heiligenbilder, der Wecker und Gegenstände, an denen man besonders hängt, aufgestellt werden. Häufig anzutreffen sind Schubladenkommoden mit *Klapppult* (*pult*). Die Klappe verbirgt eine Reihe von Schubladen. Wenn sie offen ist, kann sie als Schreibtisch („Pult“) verwendet werden. Die *Wiege* (*cuna*) hat leicht schräg gestellte Seitenflächen, die häufig mit Schnitzereien oder Einlegearbeiten verziert sind und manchmal einen abnehmbaren Aufsatz haben, der in Art einer Brüstung mit Durchbrucharbeiten oder Säulchen versehen ist. Fast immer ist sie mit einem *Wiegenbogen* versehen, über den ein leichtes Tuch gespannt wird, um das Kind vor Licht und Insekten zu schützen. Mit Hilfe eines verschieden gestalteten Ausschnitts am Kopf- und Fußende kann die Wiege beim Verstellen sicher getragen werden. Das Schaukeln wird durch zwei Querkufen ermöglicht, halbmondförmige Brettchen (*cunaròi*, *ninaròi*, *nanini*), in die jeweils das Kopf- und Fußteil eingepasst werden.

Wiege. Fersental. Inv. Nr. 694.

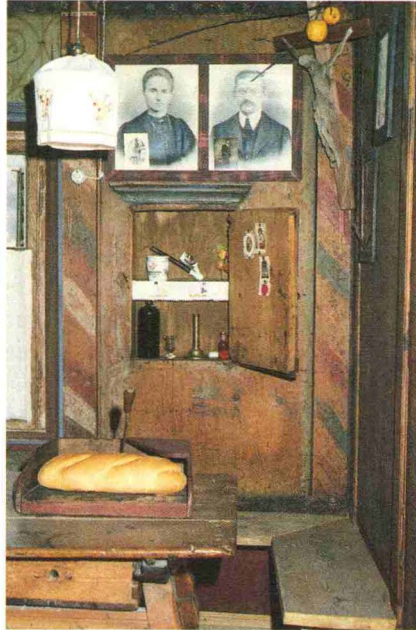


Ringe (*anèi*), Ketten aus Korallen oder Granaten (Sing. *gòla de coràì*, *gòla n granate*) oder Haarnadeln.

Wenn die Familie der Braut in der Lage gewesen war, die Ausgaben für die Aussteuer zu bestreiten, war es Brauch, dass der Vater des Bräutigams einige Tage vor der Hochzeit den Wert der Aussteuer überprüfte. Menge und Wert der Gegenstände variierten natürlich je nach den finanziellen Möglichkeiten und der Größe der Familie. Gewöhnlich waren es Möbel: eine Hochzeitstruhe oder eine Kommode, manchmal ein Bett; weiters Matratzen und Decken, Wäsche für den Haushalt, Kleidungsstücke, Ohrringe, Ringe, Spinnrad oder andere Erbstücke der Mutter, aber auch Pfannen und verschiedene Küchengeräte sowie landwirtschaftliche Geräte. Manchmal gab es auch mehr oder weniger ansehnliche Geldsummen. Das Inventar der Mitgift (*dòta*) wurde in die *Mitgiftverzeichnisse* eingetragen, die gewöhnlich von einem Weber oder Schneider erstellt wurden. Die wohlhabenden Familien wandten sich dafür an einen Notar. Um mögliche Anfechtungen zu vermeiden, erfolgte die Schätzung immer im Beisein zweier Zeugen, da beim Tod der Braut der Bräutigam alles den Schwiegereltern zurückerstatten musste. Die Mitgift galt als eine Art Anzahlung für den so genannten Pflichtteil (*legitima*), das einer Tochter zustehende Erbe. Nur sehr selten erbte eine Tochter etwas Grund – dieser wurde gewöhnlich den Söhnen hinterlassen –, vielmehr wurden ihr bewegliche Güter und Geld vermacht. Die Mitgift wurde auf einen Wagen geladen und zum Haus des Bräutigams gefahren, bisweilen nach erfolgter Hochzeit.

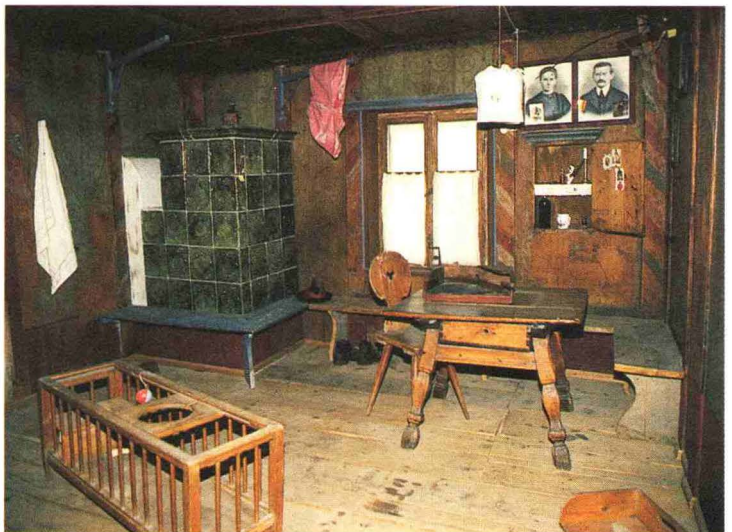
Die Hochzeit wurde sonntags gefeiert. Der Bräutigam begab sich zum Haus der Braut; dort bildete sich der Hochzeitszug,

um dann zur Kirche zu ziehen. In einigen Dörfern formierte sich der Zug bereits beim Haus des zukünftigen Mannes. Das Brautkleid war zumeist einfach und in dunklen Farbtönen gehalten. Vereinzelt diente es anschließend als Festtagsgewand, und wenn es abgetragen war, auch als Arbeitsgewand. Wenn das Paar aus der Kirche kam, begannen die Burschen mit dem *Klausen* oder *Seilziehen* (*stropaia* oder *strupaia*); dieser Brauch, der auch *trar l cordón*, *tiràr la còrda* heißt, wird zuweilen auch heute noch gepflegt. Es handelt sich um eine scherzhafte Eehinderung, die darin besteht, Seidenbänder oder Seile zu spannen oder aber Balken, Pfähle oder Strauchwerk zu errichten, um dem jungen Paar den Weg zu versperren. Um passieren zu können, musste der Bräutigam einen symbolischen Straßenzoll in Form von Geld oder Zuckermandeln entrichten. In einigen Ortschaften fand das *Seilziehen* vor Eintreffen des Hochzeitszuges bei der Kirche statt. Ein symbolisches Lösegeld, um die Frau zurückzubekommen, musste der Bräutigam auch dann bezahlen, wenn der Brauch des *Brautstehens* (*robàr la spòsa*) gepflegt wurde. Der Zug begab sich dann zum Haus der Familie des Bräutigams oder der Braut, wo das Hochzeitsmahl (*nòza*, *nòze*) aufgetischt wurde. Den ganzen Tag über, so wie manchmal auch am Tag der offiziellen Verlobung (*tocamàn*) und am Vortag der Hochzeit, unterstrich das Krachen der Böller, die von den Burschen des Dorfes abgefeuert wurden, die festliche Stimmung. Die Hochzeitsreise führte gewöhnlich zu den Wallfahrtskirchen der Gegend oder zu Verwandten in einem der Dörfer der Umgebung. Etwaige zweite Eheschließungen verwitweter Personen gingen keineswegs still und leise über die Bühne, sondern wurden, so wie mehr oder weniger überall in

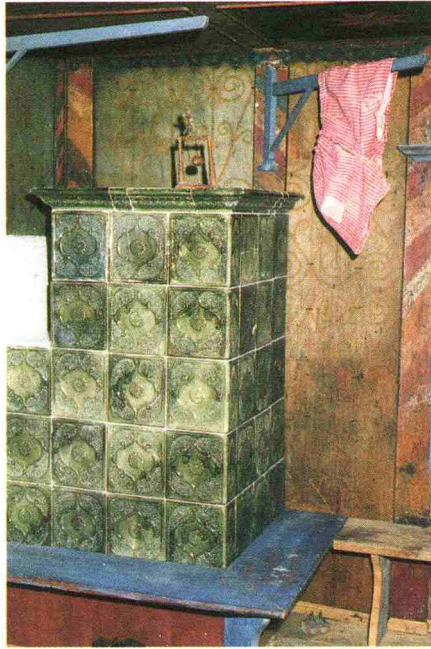


Häufig ist das eheliche Schlafzimmer mit einer Holztäfelung (*parédi*, *paré*) versehen; dieser Raum wird mit einem Ofen beheizt. Er wird daher auch als Stube (*stua*) bezeichnet. Die Täfelung ist aus Zirbel-, Tannen- oder Lärchenholz, bisweilen gegliedert durch geschnitzte Leisten oder Lisenen mit Kapitellen. Beim Fußboden handelt es sich um einen Dielenboden, bei der Decke häufig um eine Kassetendecke. Der Ofen steht gewöhnlich in einer Ecke.

Im Primör ist er zumeist gemauert (*mussa*, *fornèl a mussàt*), an der Basis rechteckig und oben gewölbt. Er steht auf einem rund 40 Zentimeter hohen Sockel, an dem eine Bank angebracht ist. Auf einem umlaufenden Holzgestell (Ofenschäl) befindet oberhalb des Ofens ein Bretterboden mit einer Liege zum Ausruhen. Am häufigsten anzutreffen sind der quaderförmige oder der runde *Kachelofen* (*fornèl*, *fornèl de óle*) mit bemalten und dekorierten Kacheln aus Majolika. Auch bei diesem verläuft, allerdings etwas seltener, rings um



den Sockel eine Bank. In der *Stube* gibt es häufig einen Tisch, einige Stühle und eine an der Wand angebrachte lange Bank, manchmal eine Kniebank. In kleinen Wandschränken werden Dokumente und Wertgegenstände aufbewahrt, einstmals auch Kleidungsstücke und Haushaltswäsche. Es handelt sich um den geräumigsten Raum des Hauses, der mit den besten Möbelstücken ausgestattet ist: In der *Stube* empfängt man die Gäste, sie dient zum



Schlafen und zum Essen, dort werden kleine handwerkliche Arbeiten ausgeführt, wird gesponnen und gestickt und werden die winterlichen Spinnrunden (*filò*) abgehalten.

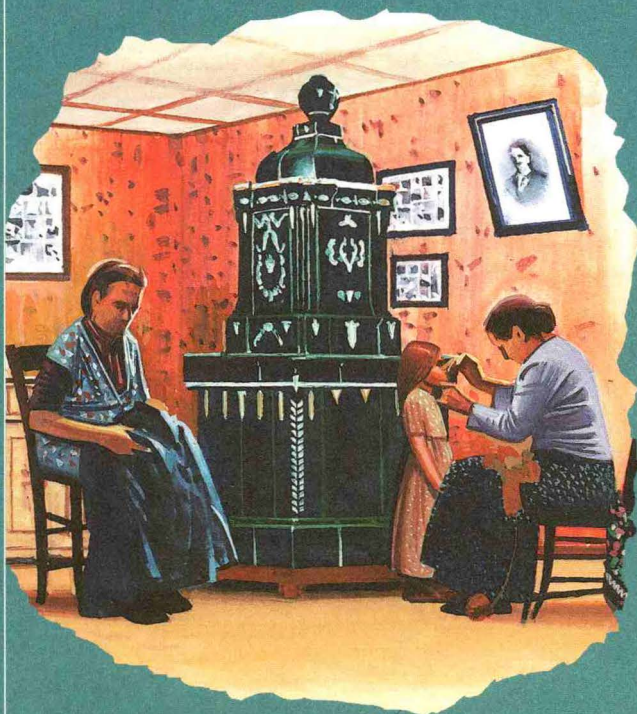
Im Fleims- und Fassatal ist die *Stube* ein Aufenthaltsraum, wo das Essen eingenommen wird. Sie ist vollständig mit Holz getäfelt, mit einer Wandbank versehen und wird mit einem Ofen geheizt. An den Wänden öffnen sich kleine Wandschränke und hängen Bilder. Die gängige Ofenform ist der gemauerte Ofen (Tiroler Ofen, Bauernofen) (*mussa*) oder der Kachelofen. Darüber sind häufig Holzarme zum Trocknen von Wäsche angebracht. Der *Tisch* ist meist quadratisch oder mit Scharnieren an der Wand befestigt (*desch da parei*), sodass man ihn nach dem Essen hochklappen kann und dadurch zusätzlichen Platz gewinnt. Die *Stühle* haben eine hölzerne Sitzfläche, die Stuhllehne, ebenfalls aus Holz, ist ausgeschnitten und leicht schräg gestellt; die Stuhlbeine stehen nach außen und verzünden sich nach unten.

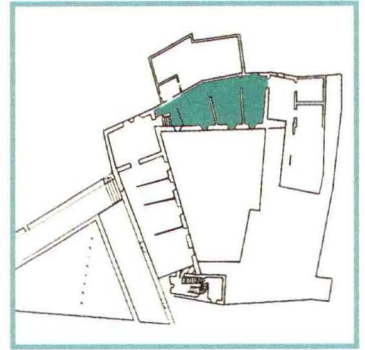
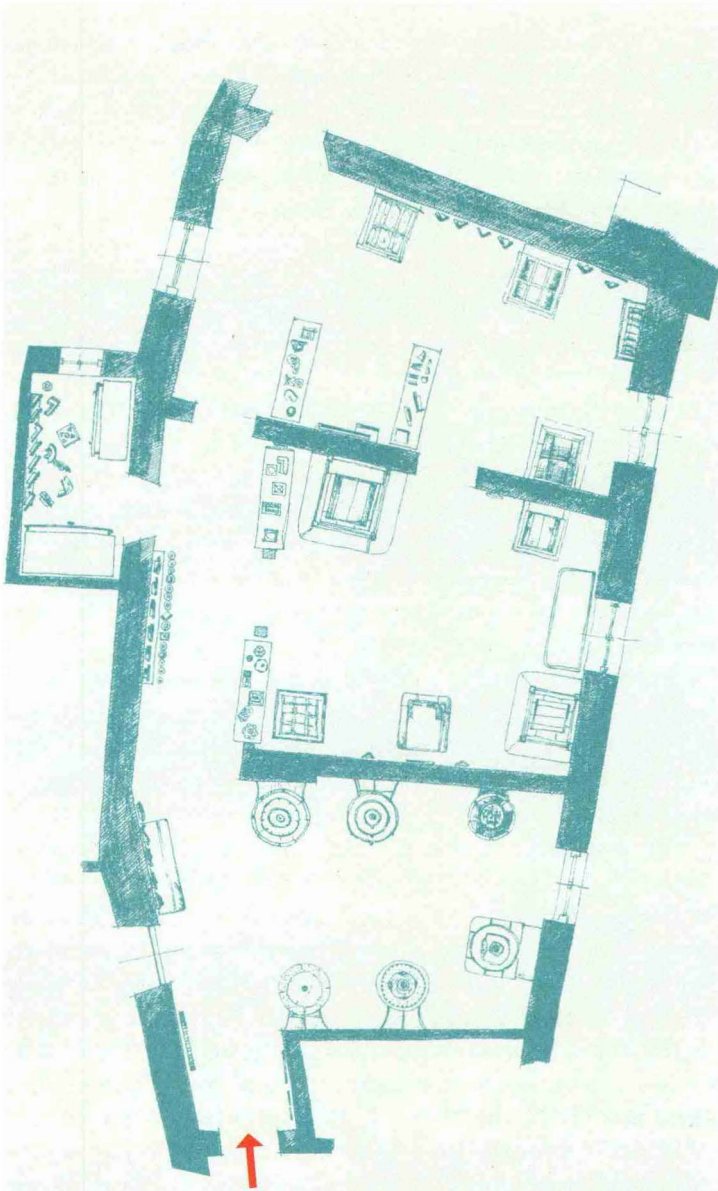
Europa, von lautstarkem Lärm (*smacalùz*, *macalùch*, *bater le padèle*, *macàr i bandóni*, *machinaa*) begleitet; diesen veranstaltete man, um das bejahrte Brautpaar zu necken. Am Hochzeitstag stellten sich die Burschen des Dorfes unter die Fenster des Brautpaares, um dort zu schreien, mit Pfeifen, Ratschen und Hörnern zu lärmern, Pfannen und Deckel zu schlagen, Kuhglocken zu läuten und mit Ketten zu rasseln, bis sie etwas zu trinken bekamen.

Es war üblich, die Taufe (*batèsem*, *batédzo*) wegen der hohen Säuglingssterblichkeit gleich nach der Geburt vorzunehmen. In besonderen Situationen konnte das Kind auch von der Hebamme (*comare*) getauft werden. In der bäuerlichen Gesellschaft war es bei der Namensgebung stets von großer Wichtigkeit, die väterliche Linie weiterzuführen, die im Namen des Großvaters symbolisch zum Ausdruck kam. Die Wahl des Taufnamens erfolgte nämlich, vor allem bei den Erstgeborenen, nach festen Regeln: Der erstgeborene Sohn erhielt den Namen des Großvaters väterlicherseits, während man der erstgeborenen Tochter jenen der Großmutter väterlicherseits gab. Die Kinder konnten auch nach den Schutzheiligen der Dörfer und des Tales oder nach dem Heiligen benannt werden, dessen Fest auf den Tag der Geburt fiel. Taufpate (*gudàz*, *santol*, *compare*) und Taufpatin (*gudaza*, *sàntola*, *comare*) wurden von den Eltern in Vertretung der jeweiligen Familien ausgewählt, um mit der Einrichtung der Taufpatenschaft die bereits durch die Heirat geknüpften verwandtschaftlichen Bande zu festigen. Zwischen Taufpaten bzw. -patinnen (*gudazi*) und Patenkindern (*fiòzi*) entstand eine innige und dauerhafte Bindung.



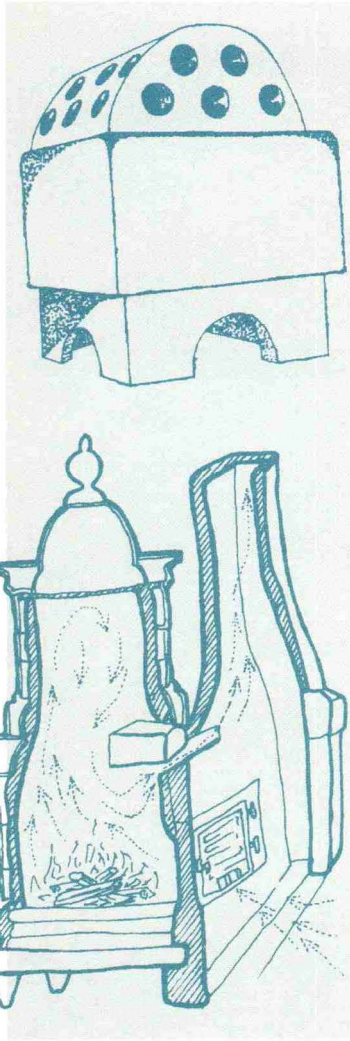
Kachelöfen



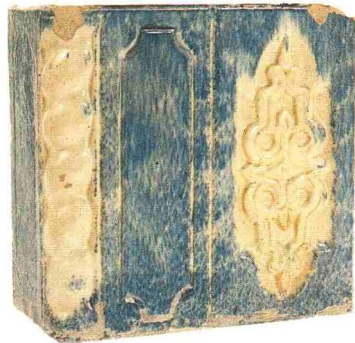


Zweiter Stock





Eckkachel für Kachelofen.
Inv. Nr. 9257.



In den Ausstellungsräumen wurden 16 Kachelöfen wieder aufgebaut, die man in *Turmöfen* und *Kastenöfen* unterteilt. Im Gang ein Ofensockel aus Stein, Sammlungen von Platten und Kacheln, die steinernen Füße. Im Schaukasten eine Serie von Zierkacheln für den bekrönenden Abschluss des Aufsatzes, eine Sammlung von Ofenmodellen, die Formen aus Ton und Gips zur Herstellung von Ornamenten und Verzierungen.

Das Trentino liegt im Grenzbereich zwischen dem Verbreitungsgebiet der für den italienischen Raum charakteristischen offenen Feuerstelle und jenem der großen Fayenceöfen, der *Kachelöfen* (Sing. *fornèl*, *fornèl de óle*), wie sie im gesamten mitteleuropäischen Raum gebräuchlich waren. Unter *Kacheln (óle)* (wörtl. Sing. „Topf“ aus Ton) versteht man in unserer Region die dekorierten Kacheln aus Majolika, mit denen der Ofen gesetzt wird. Sie haben die eigentlichen Topfkacheln ersetzt, die ursprünglich in den gemauerten Ofen eingesetzt wurden, um die wärmeabstrahlende Fläche zu vergrößern, und die in der Folge zu einem Bauelement der Öfen selbst geworden sind.

Die Kachelöfen speichern Wärme und geben diese langsam an den Raum ab. Zu diesem Zweck ist das Innere des Ofens mit einer labyrinthartigen Anordnung von Schamotteziegeln versehen, den *Rauchgaszügen (Ofenzügen)*, durch welche die Rauch- oder Heizgase langsam durch den Feuerraum zirkulieren, bevor sie zum Rauchabzug gelangen, der zur Gänze in die ofenseitige Mauer eingelassen ist. Das Loch befindet sich etwas tiefer als der Scheitel des Ofens, sodass die Rauchgase zu einer „Kehrschleife“ gezwungen werden. Die Beheizung des Ofens erfolgt aus Gründen der Zweckmäßigkeit und Sauberkeit stets durch eine Öffnung (*bochéta*, *bocéta*) im Flur (*pòrtech*) oder in der Küche (*cosina*), wo der Holzvorrat bereitsteht (Hinterladerofen). Der Feuerkasten steht auf einem gemauerten Ofensockel oder auf einer hölzernen bzw. steinernen Platte, die hinten in die Wand eingelassen ist und vorne auf Füßen ruht. Die *Kacheln* aus gebranntem Ton werden mit einem Gemisch aus Kiesel- oder Feldspatsand, Pottasche und Natriumchlorid, dem Blei und Zinn beigegeben werden, glasiert. Für die verschiedenen Färbungen werden Kupferoxid oder Chrom für Grün, Kobalt für Blau oder Mangan für Braun zugesetzt. Die Kacheln haben unterschiedliche Formen und Größen und sind häufig mit reliefartigen Verzierungen versehen. Es gibt rechteckige Platten und quadratische Kacheln, Kacheln mit flacher oder gewölbter Oberfläche, Zierkacheln wie Rahmenkacheln und Eckkacheln.

Die Kachelöfen verbreiteten sich im Trentino zwischen dem fünf-

zehnten und sechzehnten Jahrhundert und ersetzen dank ihrer besseren Heizeigenschaften schrittweise die großen offenen Herde und Kamine, die auch Schutz vor der Kälte boten. Die Form wie auch die Verzierung der Kacheln machen den Ofen zu einem wichtigen Teil der Einrichtung, zu einem herausragendem Element des Raumes.

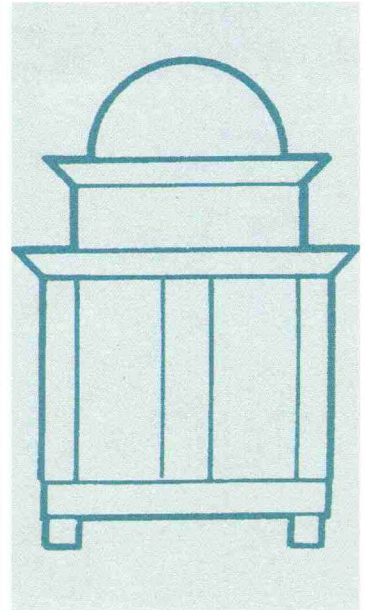
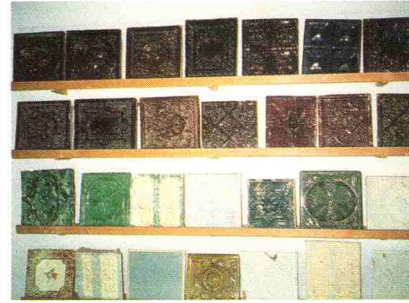
Die zwei am häufigsten verbreiteten Formen sind der einfachere und billigere *Kastenofen* und der große, architektonisch gestaltete Ofen mit mehrstufigem Aufbau, auch als *Turmofen bezeichnet*, der für die wohlhabenderen Schichten bestimmt ist.

Beim *Kastenofen* ist der untere Ofenkörper (Feuerkasten) ein Quader aus rechteckigen, senkrecht angeordneten Tafelkacheln aus Majolika, der mit einem Gesims versehen ist. Darauf kommt eine Lage von kleineren Platten mit einem zweiten Gesims und als Abschluss ein tonnengewölbter Aufsatz. Im Stirnfeld ist häufig das Datum vermerkt, an dem der Ofen errichtet wurde. Diese Öfen sind selten höher als anderthalb Meter. Manchmal verläuft ringsum eine Bank. Der *Turmofen* hat einen höheren Feuerkasten und damit eine größere Strahlungsfläche. Der Unterbau ist ein Quader, der Oberbau hat eine viereckige oder kreisförmige, später eine polygonale Grundfläche. Der quaderförmige Turm ist häufig mit einem vorspringenden Gesims versehen; die Ecken, die zunächst scharfe Kanten haben, werden später mit gedrehten Säulchen, pflanzlichen Motiven oder Putten abgerundet. Der runde Turm endet gewöhnlich mit einer Kuppel oder einer Reihe von enger werdenden Ringen, auf deren Spitze als ornamentaler Abschluss eine Schale oder eine zapfenartige Verzierung sitzt. Eine weitere, in jüngerer Zeit sehr verbreitete Form ist der Zylinder- oder Walzenofen, und zwar in den Varianten als Säulenofen oder mit zwei übereinander gesetzten Ofenkörpern.

Die älteren, weiß getünchten *gemauerten Öfen* (Sing. *mussa*) heizen weiterhin die Wohnräume der Bauernhäuser, vor allem im Fassatal und im Primör. Sie haben einen quaderförmigen Körper,



Kastenofen. Tuenno. Inv. Nr. 2276.



Turmofen. Fondo. Inv. Nr. 3936.

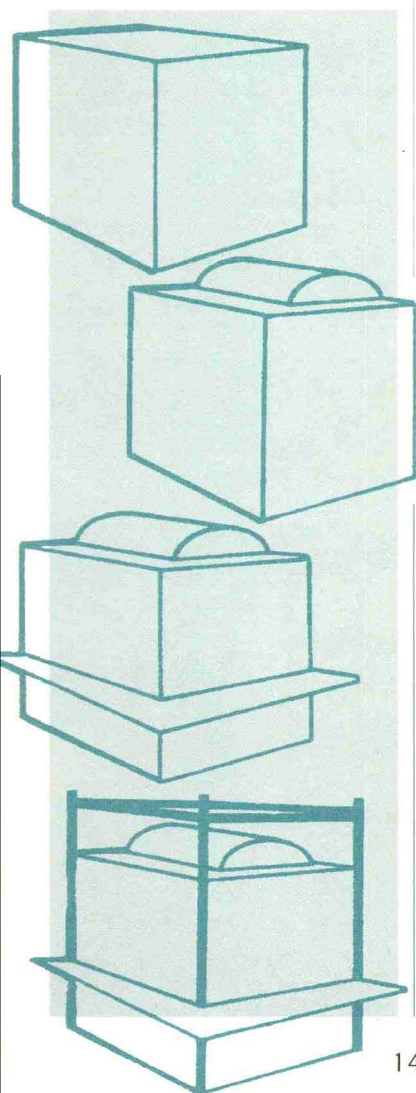




Kachelöfen. Ospedaletto. Inv. Nr. 3732 (im Vordergrund), 3832.

der oben von einem Tonnengewölbe abgeschlossen wird. Häufig sind sie mit einer am Sockel angebrachten Holzbank und einem Gestell zum Trocknen der Wäsche (Ofengestänge, Ofengschal) versehen. Obenauf befindet sich manchmal ein Bretterboden, der zum Liegen benutzt wird. Sfruz am Nonsberg war ein Zentrum für die Herstellung von Ofenkacheln, vor allem im Zuge der Auswanderung von Arbeitern aus Faenza im sechzehnten Jahrhundert. So wie sich im Lauf der Zeit die Form der Öfen entsprechend den vorherrschenden Stilen der verschiedenen Epochen gewandelt hat, haben sich auch Formen und Farben der verwendeten Kacheln geändert. Zuerst wurden rechteckige Kacheln verwendet, dann großformatige Platten; ab dem Ende des neunzehnten Jahrhunderts verbreiteten sich quadratische Kacheln, wie sie bereits für die älteren Öfen typisch waren. Die Öfen des achtzehnten Jahrhunderts sind weiß und mit blauen sowie blauen und grünen Blumenmotiven bemalt; danach werden sie einfarbig: weiß, grün, braun, mit weißen Reliefverzierungen aus geometrischen Motiven und Blumenmustern. Die typischen Ornamente sind Schleifen, Blätter, Blumen, Vasen mit Blumen, Abbildungen von Herrschern, Frauenfiguren, Madonnen mit Kind, Schnörkel, Girlanden.

Weitere Zentren für die Herstellung von Öfen im Trentino waren Trient, Lavis, Borgo Valsugana, Cavalese, Cles, Vermiglio.



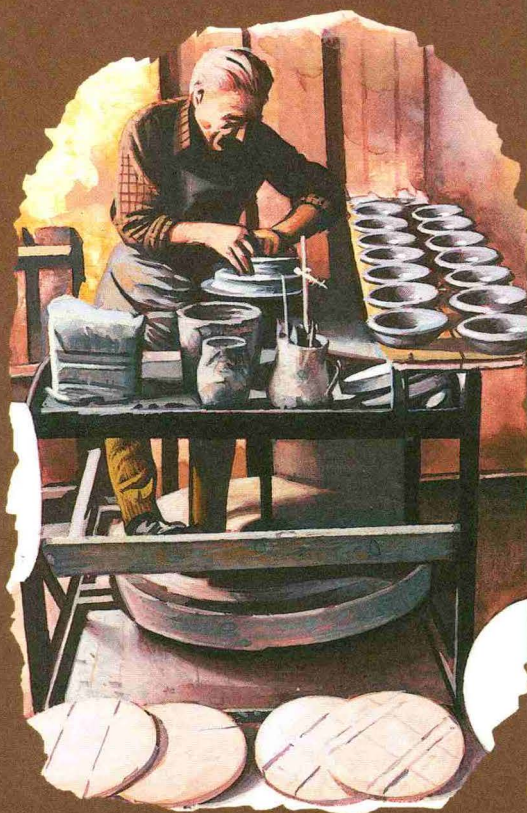
Zierkachel für Kranzgesims. Levico. Inv. Nr. 9244.

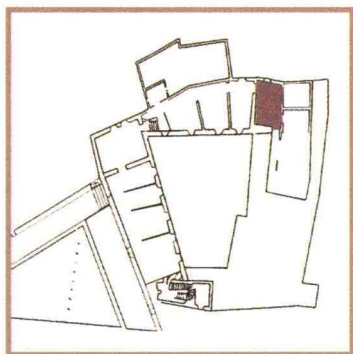


Lünettenartige Kachel. Inv. Nr. 2361.

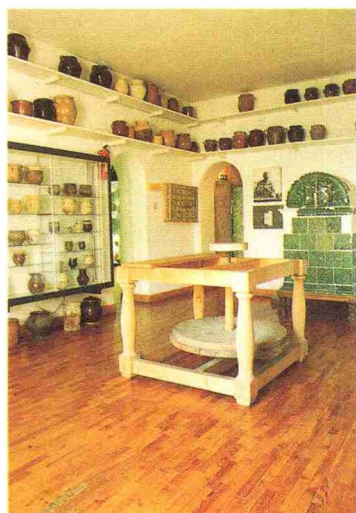
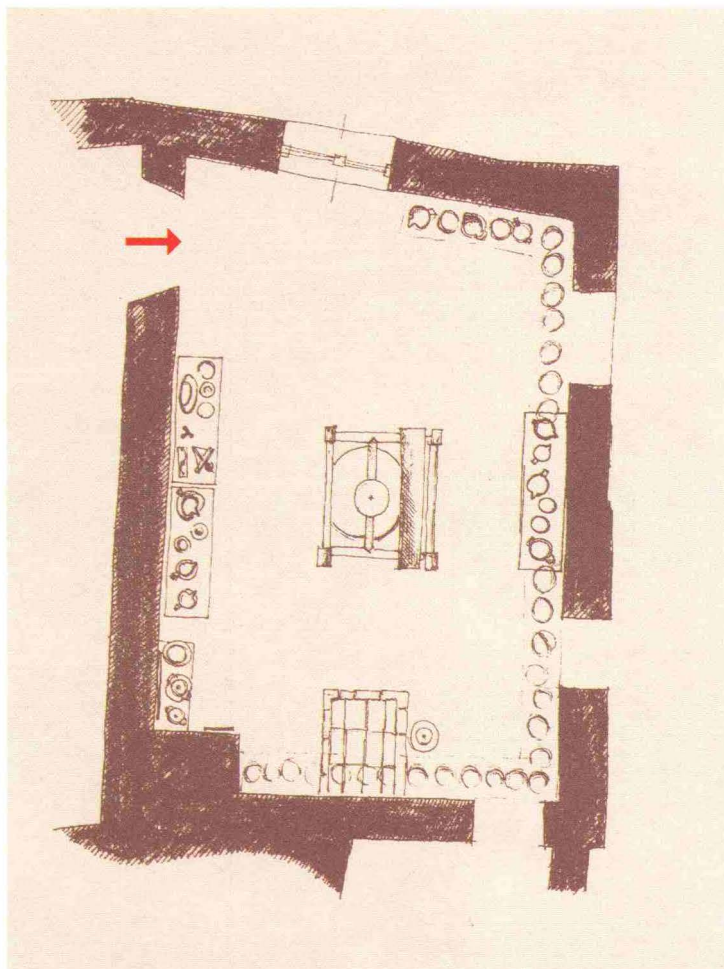
Gemauerter Ofen

Töpferhandwerk





Zweiter Stock



Im Ausstellungsraum sind Töpferwaren für den Haushalt ausgestellt, die mit der *Töpferscheibe* hergestellt wurden. Auf den Wandregalen befindet sich eine reichhaltige Sammlung von *Tontöpfen*, in denen Nahrungsmittel aufbewahrt wurden, weiters verschiedene Arten von irdenen *Kochtöpfen*. Daneben irdene *Kannen*, *Krüge* und *Schüsseln*, die besondere Dekors mit geometrischen und pflanzlichen Motiven aufweisen.

Die Arbeit an der Töpferscheibe

Die Töpfer- oder Drehscheibe besteht aus der *Welle*, das ist die senkrechte, drehbare Achse, die fest mit zwei waagrechten Holz-scheiben verbunden ist. Die obere Scheibe, die eigentliche *Töpferscheibe*, ist kleiner als die untere, die *Schwungscheibe* oder das *Schwungrad*. Dieses ist etwas oberhalb des Bodens an der Welle

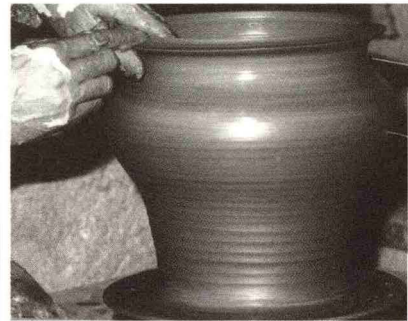
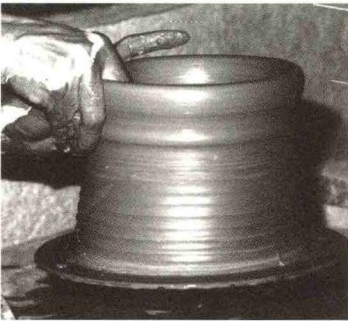
befestigt und wird mit dem Fuß bewegt. Die Drehscheibe wird bisweilen von einem rechteckigen Gestell eingefasst, das mit einer Arbeitsfläche und einem Brett versehen ist, auf das sich der Töpfer aufstützt. Der Töpfer setzt den Tonklumpen auf den Mittelpunkt der Töpferscheibe und setzt dann mit den Füßen die Schwungscheibe in Bewegung, die sich zu drehen beginnt. Mit den Händen presst er den Ton von unten nach oben zusammen, wobei er ihn spindelförmig zuspitzt. Um den Klumpen auszuweiten, drückt er ihn sodann mit dem Daumen in der Mitte ein, bis er fast die Töpferscheibe berührt. Mit Hilfe der Zentrifugalkraft und durch leichtes Drücken mit den Händen lässt der Töpfer den Ton immer dünner und höher werden und formt ihn so zur Wand



Töpferscheibe. Trient.
Inv. Nr. 4466.



Herstellung von Töpferware an der
Töpferscheibe. Fotoarchiv Šebesta.



eines eines Gefäßes. Griffe und Henkel, die bei einigen Gefäßtypen vorkommen, werden nach Abschluss der Formgebung angebracht.

Die Gefäße lässt man an der Luft trocknen, danach werden sie in einem eigenen Ofen gebrannt, damit sie formbeständig und hart werden. Der Ofen wird mit einer Vielzahl von Töpferwaren beschickt. Dabei ist darauf zu achten, dass die Gegenstände entsprechend ihrer Stärke, Form und Größe angeordnet werden, damit sie genau der erforderlichen Hitze ausgesetzt werden. Danach erhalten sie die *Glasure*, mit der die poröse und wasserdurchlässige Oberfläche überzogen wird: Töpfe, Schüsseln und Teller werden manchmal nur auf der Innenseite glasiert, Krüge und Töpfe für die Aufbewahrung von Speisen häufig sowohl auf der Innen- als



Tontopf. Ospedaletto. Inv. Nr. 571.



Tontopf. Ospedaletto. Inv. Nr. 572.



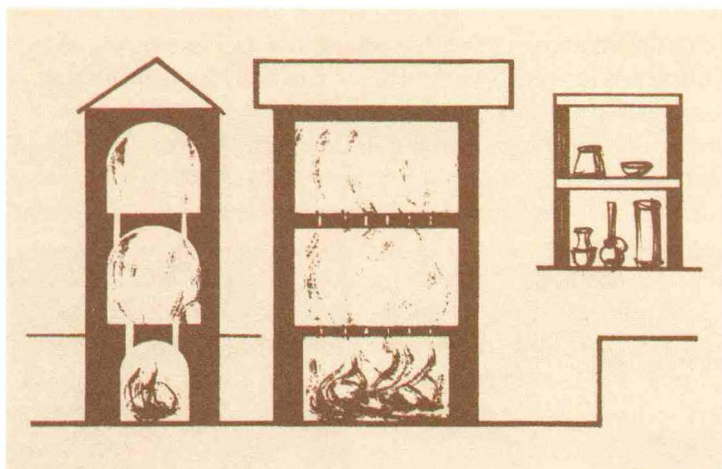
Kochtopf. Ospedaletto. Inv. Nr. 567.



Kochtopf. Tuenno. Inv. Nr. 6836.


Topf zum Milchsieden.
Inv. Nr. 3910.

auch auf der Außenseite. Durch Auftragen von Anstrichen und Email kann man den Gegenständen auch Glanz und Schimmer verleihen, sie verzieren und die Farbe der darunter liegenden Masse verändern. Um den Überzug zu fixieren, werden die Töpferwaren anschließend ein zweites Mal gebrannt.



In den *Tontöpfen* (Sing. *pitàr*, *pignata*, *óla*), die mit einem Deckel aus Ton oder Holz verschlossen werden, bewahrte man Schweineschmalz und ausgelassene Butter, Marmelade, in Kalk eingelegte Eier und Pökelfleisch auf. Sie dienten auch zum Aufbewahren der *tara*, eines überständigen Käses, den man, in Stücke geschnitten und mit Pfeffer und Essig oder Weißwein angemacht, noch genießen konnte. Die Töpfe in verschiedenen Größen haben eine bauchige Form und gewöhnlich zwei Henkel. Der Überzug ist meist von brauner, grüner oder gelber Farbe. Ein anderer gängiger Topf zur Aufbewahrung von Nahrungsmitteln ist zylinderförmig und henkellos.

Die feuerfesten, irdenen *Kochtöpfe* sind je nach Verwendungszweck unterschiedlich geformt. Es gibt Kochtöpfe (Sing. *óla*, *pignata*, *pugnata*), deren Boden einen größeren Durchmesser als die Mündung (Öffnung) oben hat und die mit zwei einander gegenüberstehenden Henkeln versehen sind. Der Körper hat gewöhnlich die Form eines Kegelstumpfes und ist zum Boden hin abgerundet. Die Töpfe waren häufig nur auf der Innenseite glasiert und wurden im offenen Feuer auf den Dreifuß gestellt. In ihnen kochte man Suppen und Speisen mit langer Garzeit. Ein anderer Typ von Kochtopf (*pignata*, *pugnata*) hat einen bauchigen Körper und am Boden einen kleineren Durchmesser als an der Mündung. Er kann nur einen Henkel oder deren zwei haben, die manchmal auch nebeneinander angebracht sind. Ein spezieller Topf zum Sieden der Milch (*pügnata*) hat im Vergleich zum

vorhergehenden Typ einen eher zylindrischen Körper sowie Henkel und Schnabel, die sich gegenüberstehen. Er ist sowohl innen als auch außen braun glasiert.

Aus nicht feuerfestem Ton sind die Gefäße für Brühe und Milch (Sing. *pignàt*, *pignata*). Sie haben ebenfalls eine bauchige Form, sind mit Henkel und Schnabel versehen und auch außen glasiert. Man stellte sie neben die Wärmequelle, in die Feuerstelle oder auf den Kochherd, sie wurden auch zum Wärmen der in ihnen enthaltenen Flüssigkeiten verwendet.

Die *Krüge* (Sing. *bocàl*) sind Gefäße mit nur einem Henkel und einem Schnabel; sie sind verschieden gebaucht und dienen zum Einschenken von Wasser und Wein. Sie wurden auch als Maßeinheit verwendet.

In den *Schüsseln* (Sing. *basia*, *plana*) mit unterschiedlich großen Durchmessern servierte man die mit Käse und geschmolzener Butter angerichtete Polenta (*polènta còcia*, *polènta conzada*), Gnocchi, Bohnen, Kartoffeln, Salat...

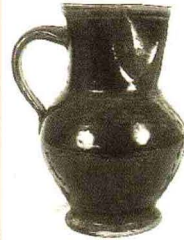
Zerbrochene Tonwaren konnten geflickt werden, indem man die Bruchstücke mit Draht zusammenfügte. Die Löcher mussten sehr genau gebohrt werden, man verwendete dazu *Schnurbohrer* (Sing. *trape dale scudèle*). Bei diesen wird die Eisenspitze gedreht, indem man die an den Enden des Querhölzchens befestigte Schnur um das Holzstäbchen ab- und aufwickelt.



Kochtopf. Taio. Inv. Nr. 519.



Krug. Gresta di Segonzano. Inv. Nr. 503.



Krug. Capriana. Inv. Nr. 1956.



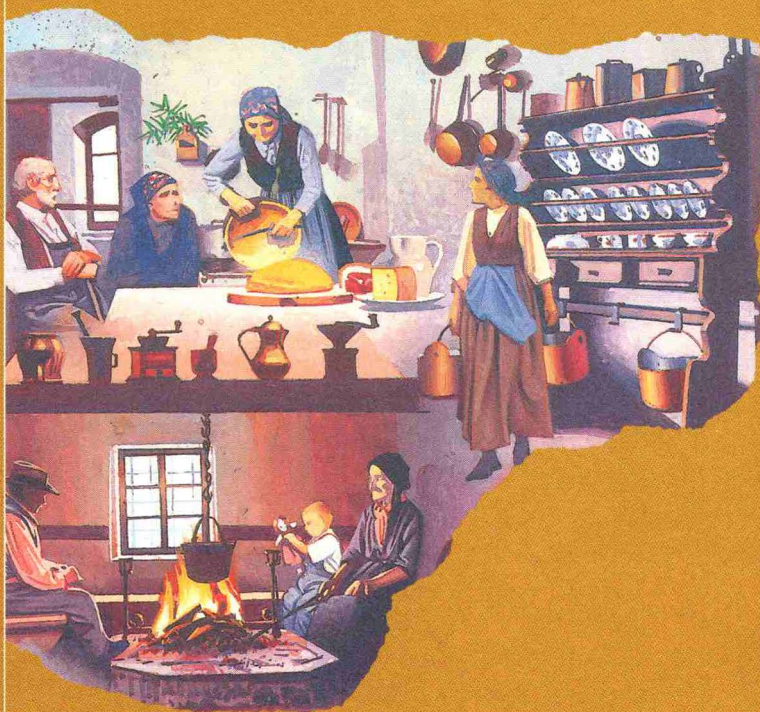
Schüssel. Trient. Inv. Nr. 1861.

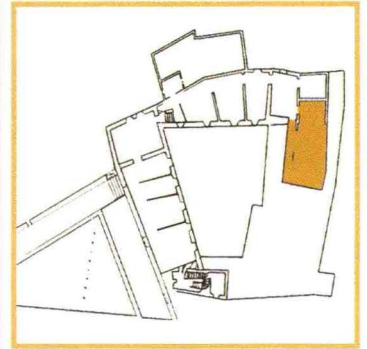
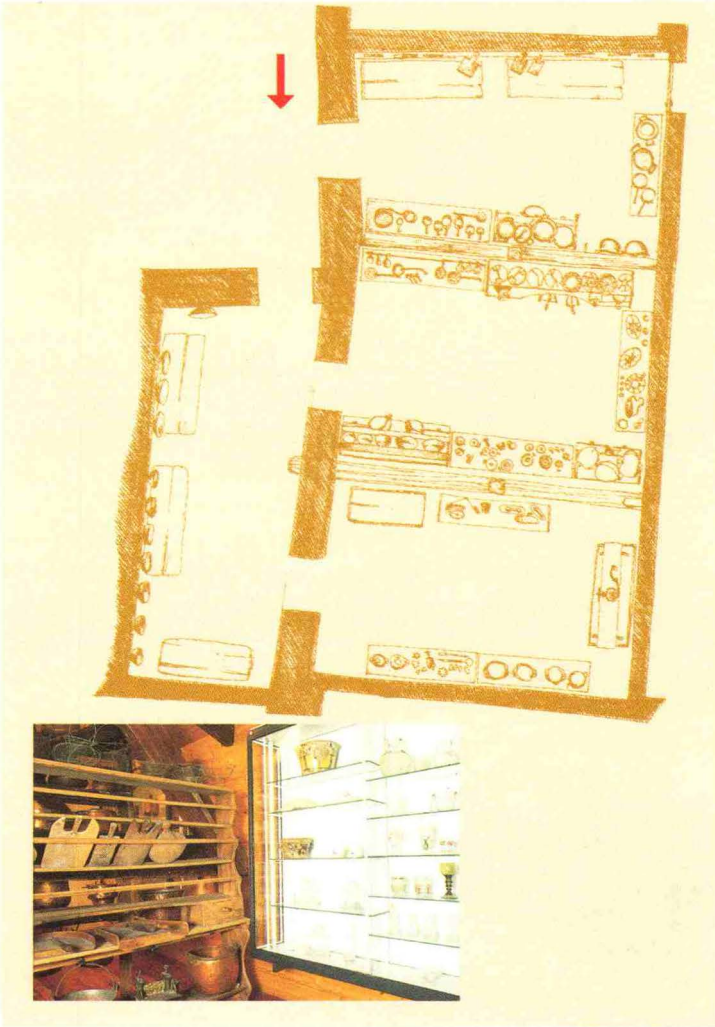


Schnurbohrer. Cles. Inv. Nr. 600.

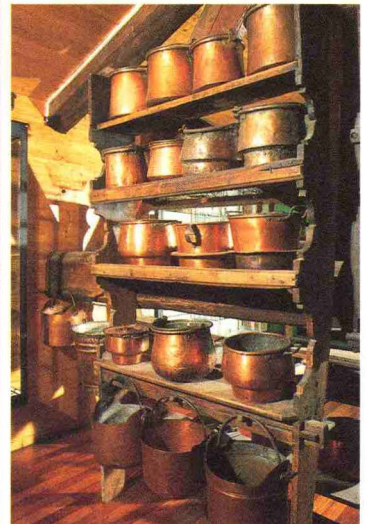


Die Küche





Zweiter Stock



Die Ausstattung der traditionellen Küche besteht aus *Bronzetöpfen*, *Kesseln* und *Töpfen* aus *Kupfer* sowie *Kasserollen* aus *Messing*, *Holztellern*, *eisernen Körbchen* zum Abtropfen von Salat oder zum Ablegen von Eiern, *Schöpfern* (Sing. *cazòt*) und *Schaumlöffeln* oder *-kellen* (Sing. *caza forada*, *caza dai busi*), *Vorlegegabeln* (Sing. *forchetón*) und *Kochschaufeln* (Sing. *palòta*, *móser*). Das *Tellergestell* oder der *Tellerhalter* (*Schüsselrahmen*) und der *Eimerhalter*, an dem die Kupfereimer mit Wasser aufgehängt werden, sind typische Teile der Einrichtung. Vervollständigt wird diese Abteilung durch die *Herdgeräte* und die *Geräte für die Beleuchtung*.



Kupferkessel. Mezzolombardo.
Inv. Nr. 3623.

Bronzetopf. Trient.
Inv. Nr. 7995.

Bronzetopf. Nonsberg.
Inv. Nr. 8028.



In der traditionellen Küche durfte niemals der *Kupferkessel* (*Kochkessel*, *Polentakessel*) (*paròl*, *caldrògl*, *ramì*) fehlen, ein Kochgefäß aus Kupfer mit gewölbtem Boden und einem gebogenen Eisenhenkel. Der obere Durchmesser ist größer als der untere und beträgt 30–40 Zentimeter; die Höhe variiert proportional dazu von 15 bis zu 20 Zentimetern. Der Kupferkessel wird an der *Feuerkette* (*segósta*, *cadéna da fogolàr*) über dem offenen Herdfeuer aufgehängt oder in die von den Herdringen gebildete Öffnung des Kochherds gestellt. Er war ein unentbehrliches Gerät zum Kochen der Polenta, die in der Vergangenheit das tägliche Grundnahrungsmittel der Landbevölkerung im Trentino darstellte. Außer der Polenta aus Maismehl wurde auch Polenta aus Buchweizen und aus Kartoffeln zubereitet. Die Polenta gab es mit Rüben, Bohnen, Käse, *Bückling* oder *Pökelheringen* (eingesalzene Heringe, die in Fässern gelagert werden), mit Milch (*polènta e lat*) zum Frühstück oder als Suppe, mit Fleisch, „cotechino“ (Schlackwurst, Kochwurst aus Schweinefleisch) oder Wurst an den Feiertagen. Wenn etwas übrig blieb, bereitete man daraus *polènta boista* oder *polènta bogia* (Suppe aus würfelig geschnittener Polenta, die in Wasser und Milch gekocht und mit etwas Butter angemacht wurde) oder die *polènta rostida* oder *brustolà* (in Scheiben geschnitten und auf dem Rost oder der Herdplatte des Kochherds geröstet). Den Kupferkessel verwendete man auch zum Kochen von Kartoffeln, zum Einkochen von Marmelade, zum Kochen der *mòsa* oder *trisa* oder *le pape* (Suppe aus Maismehl, in Wasser oder Milch gekocht und mit etwas Butter angemacht), die man auch zum Frühstück aß oder den Kindern während des Abstillens gab. Klei-



ne Kupferkessel (Sing. *parolìn*, *caldrolìn*) wurden zum Kaffeekochen, zum Wasserwärmen und für kleine Mengen Polenta verwendet.

Älter als der Kupferkessel ist der *Bronzetopf* mit drei Füßchen und einem gebogenen Henkel (Glockspeishafen). Er ist massiv gegossen und

fast kugelförmig (*lavéz*, *bróndo*, *óla*) oder kegelstumpfförmig (*lavéz*, *lavigiöl*, *bróndz*). Er wurde ins Herdfeuer gestellt oder an die Feuerkette gehängt. Darin wurde Polenta aus Hirse und Kolbenhirse gekocht, bevor sich der Mais durchsetzte, Minestronen (Kartoffel-, Bohnen-, Gemüsesuppen), Reissuppe, die *menèstra de tripe* oder *tripe* (Kuttelsuppe), die *menèstra de òrdz* oder *ordzét* (Gerstensuppe), die *menèstra de fregolòti* oder *de frìgoi* (Weizenmehl wird mit wenig Wasser geknetet und mit der Hand zu kleinen Klümpchen zerrieben, die in Wasser und Milch gekocht werden – Frigelesuppe oder Geriebenen-Teig-Suppe). Der Bronzetopf war ein wertvolles

Haushaltsgerät, das in Notfällen bisweilen als Pfand für ein Darlehen gegeben wurde.

Minestrone, der *riso te la lat* (Reissuppe, in Milch unter Zugabe von Wasser und Salz gekocht) und Gemüse wurden in *Kupfertöpfen* mit weitem Boden (Sing. *ramina*) zubereitet, aber auch in kupfernen Henkeltöpfen (Sing. *marmita*, *cèla*, *pugnata*), deren spezielle Form es ermöglichte, sie in die Öffnung der Herdringe zu setzen.

In der Küche gab es auch *Kasserollen* aus Messing oder Kupfer (Sing. *padèla*, *fassaròl*); darin kochte man Malzkaffee, *mòsa* (s. o.), *gries* (Grießsuppe), *panada* oder *panà* (Brotsuppe aus altbackenem Brot, das lange gekocht und mit etwas Butter angemacht wird). Diese wurde auch den Frauen nach der Entbindung und den Kindern während des Abstillens gegeben. Die *brò brusà* oder *supa brusada* (Suppe aus in Schmalz geröstetem Weizenmehl, das lange in Wasser gekocht wird), eine weitere dickflüssige Suppe, stellte ebenfalls ein Grundnahrungsmittel für die Kinder dar.

Im *Kupfertiegel* oder *Rein* (Sing. *bazina*, *padèla dala tórta*) backte man die *pinza* (süßer oder gesalzener Fladen- oder Brotkuchen, je nach Rezept) sowie Kuchen für die Sonn- und Feiertage. Im offenen Feuer wurde der Tiegel mit einem Deckel zugedeckt und mit Glut bedeckt: Auf diese Weise gab es *fòch sòt e fòch sòra* (Unter- und Oberhitze). Am Nonsberg wurde mit derselben Methode der *Kartoffelkuchen* (geriebene Kartoffeln, Mehl, Salz) gebacken. Im Tiegel (Rein) kochte man auch Fleisch, das an Feiertagen den Speiseplan bereicherte. Zumeist war es Kaninchen- oder Hühnerfleisch, selten Schweine- oder Kalbfleisch, das gebraten oder in reichlich Soße geschmort (gedünstet) wurde (*tónco* oder *pócio*). Im Fasching wurde im Tiegel (Rein) der *smacafàm* (Auflauf aus Weizen- oder Maismehl mit Wurst oder Speck, von dem es auch Abwandlungen mit Kartoffeln und süße Varianten gibt) gebacken.

Die *Eisenpfannen* benutzte man zum Zubereiten von *Röstkartoffeln* mit Schweinespeck, der *ovi rostidi* (Spiegeleier), die zur Polenta gegessen werden, der *tortèl di patate* (Kartoffelpuffer), der *fortaie* (Eier- oder Pfannkuchen: verschlagene Eier, bisweilen mit Käse oder Wurst), der *amblèt* oder *omelèc* (Omelette aus Eiern, Mehl und Milch, die süß oder gesalzen gegessen werden), des *smòrum* oder *smòr* oder *pan muez* (Schmarren: zerstückelte Omelette, die mit Zucker und Marmelade, aber auch gesalzen gegessen wird). Im Fasching wurden darin die *fritole* (Küchel) und die *gròstoi* (Krapfen) gebacken.

Aus Eisen war auch der *Röster* für die Gerste (*brustolìn*, *brusìn*). Der Röster ist zylinder- oder kugelförmig, wenn er ins offene Feuer gestellt wurde. Er hat die Form einer Pfanne (*padèla*) mit Deckel



Kupfertopf. Fleimstal.
Inv. Nr. 4547.



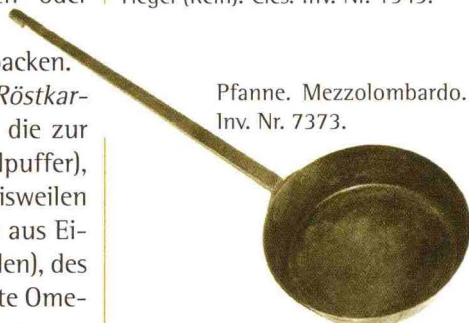
Topf mit
Henkeln.
Inv. Nr. 2220.



Kasserolle. Grigno.
Inv. Nr. 2171.



Tiegel (Rein). Cles. Inv. Nr. 1949.



Pfanne. Mezzolombardo.
Inv. Nr. 7373.



Röster. Serso (Pergine).
Inv. Nr. 1643.



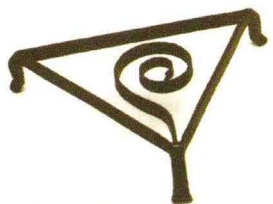
Holzteller zum Zerkleinern von hartem Roggenbrot („Grammel“, Brotmesser). Cles. Inv. Nr. 1347.



Kupfereimer. Tavón. Inv. Nr. 3039.



Schöpfer. Revò. Inv. Nr. 6239.



Dreifuß. Mezzolombardo. Inv. Nr. 3851.



Pfannenknecht. Cavalese. Inv. Nr. 1303.

und langem Stiel, wenn man ihn auf den Kochherd stellte. Die geröstete Gerste wurde dann im Mörser zerstoßen und als Kaffee-Ersatz verwendet.

Auf *Holzteller* (Sing. *tabièl*, *taiér*) wurde die fertig gekochte Polenta gestürzt; auf ihnen tischte man auch Käse und Wurstwaren auf. Ein besonderes Schneidbrett mit hochgezogenem Rand und einem beweglich befestigten Messer (Brotgrammel) diente zum Zerkleinern des hart gewordenen Roggenbrotes. Die Brocken wurden, in Milch aufgeweicht, zum Frühstück gegessen, oder man bereitete daraus die *supa* zu (die Brocken wurden mit kochendem Wasser übergossen, dann wurde etwas Käse und zerlassene Butter dazugegeben).

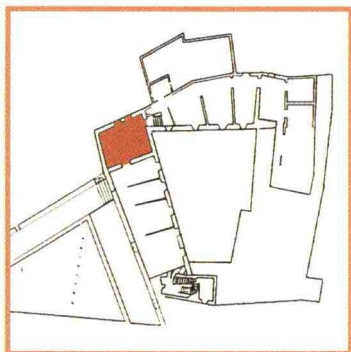
Zum Transportieren des Wassers vom Brunnen in die Küche verwendete man *Kupfereimer* (Sing. *crazidèl*, *sedèl*, *sécio de ram*), die manchmal mit getriebenen Blumenmotiven dekoriert waren. Um das Wasser unmittelbar verfügbar zu haben, wurden die Eimer in der Küche mit Haken an einer Konsole oder am Eimerhalter (*cróna dai sedéi*, *bancia*) aufgehängt. Das Wasser wurde mit dem *Schöpfer* (*caza*) entnommen, aus dem man direkt trank. Über dem Eimerhalter war das *Tellergestell* oder der *Schüsselrahmen* (*cróna*, *scafa*, *scazia*, *trausèl*) angebracht, in dem die irdenen Teller und die Holzteller, später auch jene aus Majolika aufbewahrt wurden. Auf den Borden des Tellerhalters fanden auch Tassen, Schüsseln, Krüge, Gläser, die Kaffeemühle, die Kaffeekannen usw. Platz. Eimerhalter und Tellergestell konnten aus einem einzigen Stück Holz gefertigt sein.

Zu den Herdgeräten gehören der *Bratenwender* zum Braten am Spieß und der *Fettfänger* aus Kupfer, in dem das während des Bratens vom Fleisch tropfende Fett aufgefangen wird; weiters der *Dreifuß* (*trepéi*, *triangolo*) und der *Pfannenknecht* (*trepéi*, *cavra dal föch*), auf denen die Töpfe in die Glut gestellt werden, die *Feuerzangen* (*mòi*, *mòia*) zum Anfassen und Verschieben der Glut, und die *Feuerschaufel* (*palòta*, *pala dal föch*) zum Ausschöpfen der Asche.

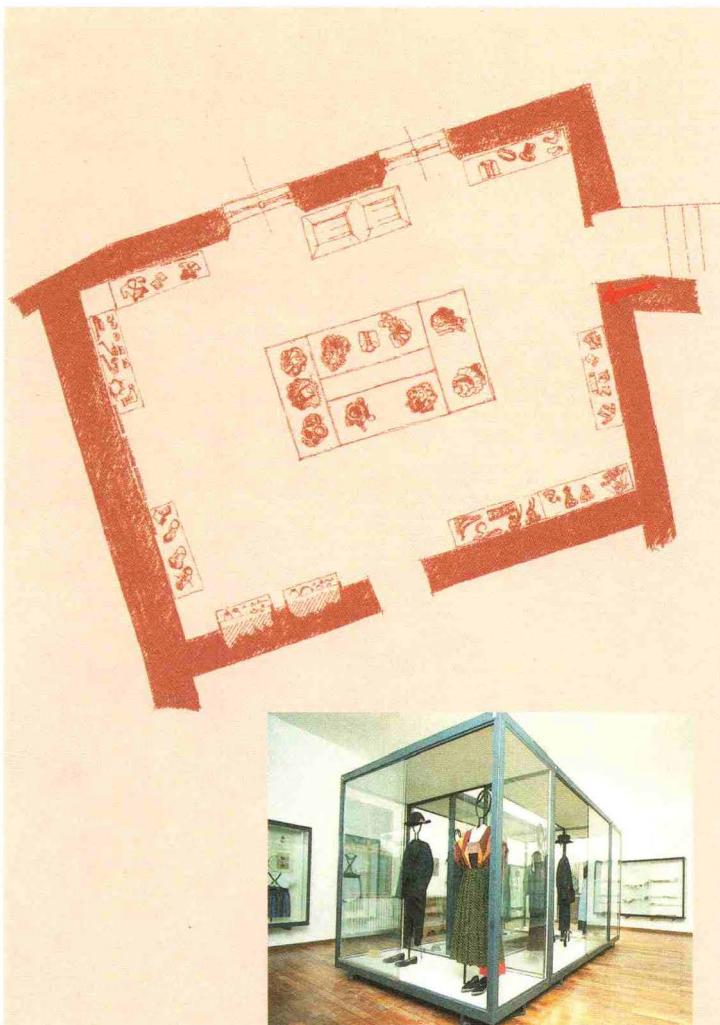
Für die Beleuchtung der Räume verwendet man *Öllichter* aus Metall (Sing. *lum*) in zweierlei Ausführungen: das Ölgefäß kann offen oder geschlossen sein. Es wird mit einem Haken, der sich am Ende eines kleinen Stiels befindet, aufgehängt. Dann die *Kerzenleuchter*, *-ständer*, *-stöcke* oder *-halter*, (Sing. *candelér*) aus Messing, welche die Kerzen tragen. Die *Petroleumlampen* (Sing. *luminiéra*) mit Glaszylinder sind jüngeren Datums, sie werden auf Tische oder Kommoden gestellt. Schließlich die *Laternen* (Sing. *lantèrna*, *feràl*, *speóna*), bei denen die Flamme durch ein Gehäuse mit Glasscheiben geschützt ist: Sie wurden nicht nur im Haus verwendet, sondern auch im Freien, wenn man in den Stall ging, oder um den Hof zu beleuchten.

Trachten





Dritter Stock



Kleider für den Alltag aus Judikarien und dem Val Rendena, Festtagskleider aus Primör, dem Tesino und dem Fassatal. Hemden aus Leinen und Hanf, Westen oder Wämser aus Seide, Wollstrümpfe; Strampelhöschen, Häubchen und anderes Zubehör für die Taufe, Babywindeln, Hüte und bestickte Brustlatze zur Festtagstracht der Frauen aus dem Fassatal, ein Mieder (*bustin, bustina*), die rote Seidenschürze mit waagrechten Streifen aus dem Fleimstal. Sodann Schultertücher aus Seide und Wolle, Schuhe mit Holzsohle, Schuhe mit Ledersohle, Schuhe aus Stoff. Der volkstümliche Schmuck: Ohrgehänge, Broschen, Ringe, Granat- und Silberketten, Haarnadeln, Uhrketten. Beiwerk: Tabakspfeifen aus Keramik und Schnupftabaksdosen (Sing. *tabachéra*) aus Holz, aus Horn und aus Birkenrinde. Schließlich die „erfundene Tracht“, mit einem Entwurf von Oddone Tomasi.

Kleidung und Volkstracht

Im Trentino hat die Volkstracht keine besondere Tradition. Eine Ausnahme bilden im nordöstlichen Teil das ladinische Fassatal, wo der österreichisch-tirolische Einfluss stark war, das Primör und natürlich das Tesino, dessen Einwohner als Wanderhändler für Druckerzeugnisse durch ganz Europa zogen. In diesen Gegenden ist die Verwendung eines spezifischen Festtagsgewandes tief im

Vigo di Fassa.

Aquarell von C. von Lutterotti.



Pieve di Primiero/Primör.

Aquarell von C. von Lutterotti.



Tesino. Bezirk Strigno.

Das Dorf Pieve.

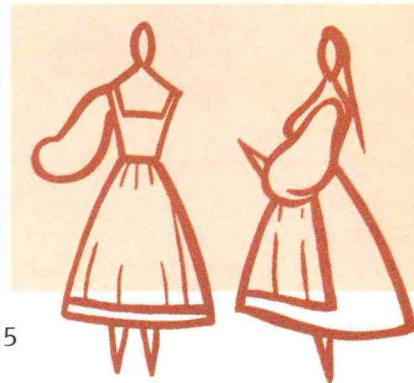
Aquarell von C. von Lutterotti.



Bewußtsein der eigenen Identität verwurzelt, sodass sich, wie in vielen Tälern des deutschsprachigen Tirols, eine eigenständige „Tracht“ entwickelt hat. Heute wird diese Tracht, die in einigen Details abgewandelt wurde, von Volkstanzgruppen und bei Fremdenverkehrsveranstaltungen getragen.

Die Volkstracht ist aus selbst hergestellten Geweben geschneidert, aber auch aus Stoffen, die auf dem Markt günstig zu haben waren. Sie geht aus einer älteren Kleidung hervor, bei der fast ausschließlich Stoffe aus Wolle, Leinen und Hanf verwendet wurden und bei der lebhafte Farben vorherrschten. Die Tracht wurde im Verlauf der Zeit unter dem Einfluss der Mode schrittweise verändert, die Frauentracht verschwand Mitte des zwanzigsten Jahrhunderts endgültig und wurde nur mehr von den älteren Frauen in den entlegenen Gegenden getragen.

Die *Festtagstracht* der Frauen (*quant da la festes, abit dale fèste*) unterscheidet sich in Form und Schnitt nicht von der *Alltags-tracht* (*quant da luriér, quant da dis de laór, abit da laóro*); sie ist lediglich vollständiger, reicher an Zierrat und aus wertvollerem Material. Sie besteht aus einem weiten *Rock* und einem eng anliegenden Oberteil, dem *Mieder*, die zusammengenäht sein können. Häufig sind sie - vor allem beim Arbeitsgewand - aus verschiedenen Stoffen gearbeitet (bei der Fassaner Festtagstracht wird





Alltagstracht der Frau. Roncone, 1921. P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

das aus Rock und Oberteil gebildete Gewand als *camejòt* bezeichnet). Das *Mieder* (*corpetin, cas, corpét*) aus Halbwolle oder Wollstoff, später aus Barchent, aus Baumwolle und aus Samt, ist gewöhnlich ärmellos, vorne offen und mit Häkchen zum Schnüren versehen. Im unteren Fassatal ist es aus Samt gearbeitet, mit kleinen Blumen bestickt und mit einem rechteckigen Ausschnitt versehen. Es wird vorne geschnürt. Der weite Rock (*rócia, zanta, còtola, vèsta, sòca*) besteht aus mehreren Bahnen und ist gewöhnlich von dunkler Farbe: schwarz, braun, dunkelviolett, blau.

Fassaner Tracht.
Ansichtskarte. Inv. Nr. 11313.

Tesiner Tracht.
Ansichtskarte. Inv. Nr. 11331.



Festtagstracht der Frauen aus dem Fassatal. Penia, 1921. P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.



An der Innenseite des Saumes ist eine Borte aus Wollstoff oder Tuch angebracht, der *Vorstoß* oder die *Stoßborte* (*pedana*), die den Saum vor Abnutzung schützt. Vorne ist manchmal eine Tasche aufgenäht. Der Rock, den man werktags trägt, ist aus Hanf oder Halbwolle (*mesalèna, medelana*: Hanfzettel und Wollschuss), in jüngerer Zeit aus Baumwolle, einfarbig, gestreift oder kariert. Der Rock der Festtagstracht ist aus Wollstoff (*drap, pano*), häufig mit Volants und Bordüren verziert, die am unteren Rand angebracht werden; bei der Fassaner Festtagstracht und auch bei der des Tesino ist er hinten dicht plissiert; der Rock der Fassaner Tracht endet mit einem Volant (*dapè*) aus rotem oder gelbem Wollstoff. Das Kleid wird über dem *Unterkleid* (*carpèta*) oder dem *Unterrock* (*sotevièsta, sotoèsta, camisòt*) angezogen; diese waren sichtbar, wenn während der Arbeit auf den Feldern der Rock hochgeschürzt und um die Taille gebunden wurde (*far la tóna*), um die Sommerhitze erträglicher zu machen und um sich freier bewegen zu können. Als Unterwäsche dient die *Bluse* (*ciaméija, camisa*), die bis zum Knie reicht und deren Ärmel aus dem Oberteil hervorragen. Sie ist aus Hanf oder Leinen, später aus Baumwolle, häufig mit den Initialen bestickt. Andere Kleidungsstücke wurden bis-



Costume antico di Primiero
(Brennero)
Leiria 19 Agosto 903.
Mist.

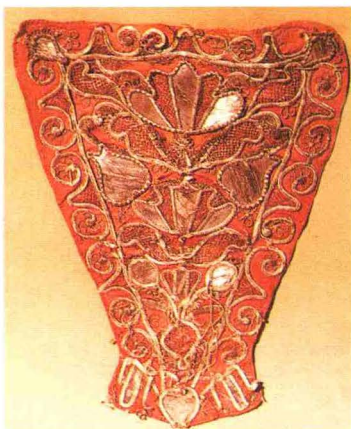
Alte Tracht aus Primör.
Ansichtskarte. Inv. Nr. 7761.

weilen von Schneiderinnen angefertigt, die Blusen dagegen wurden von den Frauen selber geschneidert; jene für die Feiertage wurden mit Stickereien und Spitzen verziert. Zur Festtagstracht gehört weiters ein dreieckiger oder trapezförmiger *Brustlatz* (*Brusttuch* oder *Bruststecker*) (*pèza da sèn, petorina, salvacòre*), der steif und reich verziert ist und über der Bluse getragen wird. Er wird vorne in das Mieder eingesteckt und bedeckt den Busen. Die Farben der Stickereien und Applikationen (Aufnäharbeiten) der Brustlatze machen diesen Teil des Gewandes zum Blickfang der Frauentracht.

Über dem Rock wird immer eine *Schürze* (*gramiél, grumiàl, travèrsa, grembiale, bigaröl, bogaröla*) getragen. Jene für die Feiertage, die Schmuckfunktion hat, ist aus leichtem Wollstoff, Seide oder Baumwolle, geblümt oder gestreift, unten häufig mit Rüschen besetzt, sie wird mit bunten Bändern um die Taille gebunden. Die Werktagsschürze ist aus grobem Tuch aus Leinen oder Halbwolle und häufig gestreift. Sie sollte den Rock schonen, Schutz vor Spritzern beim Wasserholen am Brunnen bieten. Sie diente auch zum Tragen von Kartoffeln, Heu, Holz usw., wobei man die Zipfel an der Taille festmachte. Die gestrickten *Strümpfe* (*ciauzes, calze*), je nach Jahreszeit aus Wolle oder Baumwolle, reichen bis zum Knie; bei der Festtagstracht sind sie gewöhnlich weiß, ansonsten schwarz, braun oder gestreift. An den Füßen trägt man Schuhe mit Holzsohlen (*dèrmenes, dälmede, gälbare, còspi*) oder Pantinen (*zòcoi, zopèi, zòcoli*), ebenfalls mit Holzsohle, aber hinten offen. An Feiertagen trug man häufig auch Schuhe aus Stoff (*scarpe de pèza*) oder Lederschuhe, die hinten offen waren (*zopèle, pianèle*), in neuerer Zeit solche mit Schnürsenkeln, die bis zum Knöchel reichen. Im Sommer ging man oft barfuß. Um sich vor Kälte zu schützen, trug man über dem Kleid ein *Jäckchen* mit Ärmeln (*colét da ela, colét da fémena, giachetìn, gabanèl*), in jüngerer Zeit wurde ein großer *Schal* aus Wolle (*fazolón, siàl*) über die Schultern gelegt. Der Kopf ist werktags mit einem schwarzen, braunen oder bunten *Kopftuch* (*fazolét da céf, fazól da tèsta, fazòlo*) bedeckt, das entweder im Nacken oder unter dem Kinn zusammengebunden wird. Die *Schultertücher* (Sing. *fazól de spala, fazòlo, sialét*) aus leichtem Stoff sind quadratisch; sie werden diagonal zu einem Dreieck gefaltet und so getragen, dass sie die Schultern bedecken. Die Zipfel werden entweder an der Taille festgemacht, indem man sie unter das



Schal. Spiazzo. Inv. Nr. 5693.



Brustlatz. Fassatal. Inv. Nr. 3770.



Strümpfe. Inv. Nr. 8961.



Schuhe. Tesino. Inv. Nr. 8920.



Pantinen. Gresta di Segonzano. Inv. Nr. 1397.



Prozession in San Giovanni,
Fassatal. Ansichtskarte.
Inv. Nr. 10924.

Schürzenband steckt, oder über der Brust gekreuzt und unter das Mieder geschoben. An den Feiertagen trug man gemusterte oder bedruckte Tücher aus leichtem Wollstoff oder Seide (*fazolét de sèida*, *fazol de spala*, *sialin co le dzane*) mit Fransen.

Der *Schmuck* ist ein wichtiger Bestandteil der Festtagstracht, und dies sowohl wegen seines materiellen als auch wegen seines symbolischen Wertes. Zum Verschönern der Haartracht wurden in die um den Kopf geflochtenen Zöpfe strahlenförmig *Haarnadeln* aus Silber (*vóies da céf*, *gusèle de ardènt*) gesteckt und Haarpfeile aus Silberfiligran (*trémòi*) eingesetzt. Häufig getragen wurden *Ohr-ringe*, mit *Ringen* und *Halsketten* zeigte man sich an Festtagen. Zum Schmuck der Festtagstracht gehört die lange *Silberkette* (*cedenèles*), die in mehrfachen Schlingen auf der Brust liegt. *Bro-schen* und *Anhänger* waren ein Vorrecht der wohlhabenderen Frauen. Gold, Korallen und Granate waren die am häufigsten verwendeten und am meisten geschätzten Materialien. Die mehrreihige Granatkette trug man zur Festtagstracht im Tesino, aber auch in der Valsugana, im Cembratal und in Judikarien sowie im Fassatal. Weiteres Beiwerk zur Festtagstracht: die schwarze *Spitze* (*crèsta*), die im Tesino wie eine Einrahmung um den Kopf gelegt wurde, sowie aus dem Fassatal der schwarze *Filzhut* (*ciapél*) mit steifer Krempe, niedrigem, zylinderförmigem Kopf und langen Bändern, die hinten fast bis zum Rocksaum reichen.



Granatkette. Tesino.
Inv. Nr. 7362.



Ohrgehänge aus Gold
und Korallen. Cles.
Inv. Nr. 6776.



Ohrgehänge in Filigran.
Tesino. Inv. Nr. 6763.

Die *Männertracht* wurde bis etwa um die Mitte des neunzehnten Jahrhunderts getragen. Auch diese gibt es in den Ausführungen als Festtagstracht (*quant da la festes*, *vestì da le fèste*) und als Alltagstracht (*quant da luriér*, *vestì dal dì de laór*), die sich in der Qualität der verwendeten Materialien unterscheiden. Die *Hosen*



Schmuck zur
Festtagstracht
des Tesino.
Fotoarchiv
Šebesta.

Hut. Vigo di Fassa.
Inv. Nr. 3755.



sind aus Halbwolle, beim Festtagsgewand aus Tuch. Sie reichen bis unter das Knie (*braes, braghese, bràgoi, braghe*), wo sie mit Schnürriemen oder mit einem kleinen Riemen und einer Schnalle zugebunden werden (Kniebundhosen). Vorne befinden sich die Taschen und der *Hosenschlitz* (*bragolé, patèla, patèl*). Sie werden mit einer *Binde oder Fatsche* (*fassa*) oder einem breiten, gestickten *Gürtel* (*cènta*) aus Leder oder Tuch um die Taille gehalten. Das *Hemd* ist aus Hanf oder Leinen, es wurde von den Frauen selbst geschneidert und bisweilen dem Verlobten als Hochzeitsgeschenk überreicht. Es reicht bis zu den Knien und ist bis zur Taille offen. Jenes für die Feiertage ist vorne häufig mit einer Reihe kleiner Falten und den gestickten Initialen verziert. Über



Tesiner Tracht. Ansichtskarte.
Inv. Nr. 11328.



dem Hemd trägt man das *Wams* oder die *Weste* (*corpét, crosàt*), die einreihig oder zweireihig sein kann. Jene für die Feiertage ist

Festtagsgewand aus dem Tesino,
1855. Fotoarchiv Šebesta.



Weste. Mezzano. Inv. Nr. 2254.

Frauentracht. Monotyp von Oddone Tomasi.



im Fassatal, in Judikarien, in der Valsugana und im Ledrotal aus rotem Tuch, in Primör aber auch aus bunter Seide, jene für die Werkstage aus Halbwolle. Der Rücken ist aus Hanf, Leinen oder Baumwolle, in Primör wurde manchmal mit rotem Faden das Christusmonogramm IHS aufgestickt. Bei der Festtagstracht des Tesino hat die tuchene *Jacke* Frackform (*gabana da le ale*), anderorts trägt man ein kurzes Jackett (*colét, giachéta*); die gebräuchlichsten Farben sind – wie bei den Hosen – Grau und Rotbraun. Die Strümpfe reichen bis zum Knie (*stinfernes, calze*). Die *Schuhe* für die Festtage waren aus Leder, konnten aber mit einer Holzsohle versehen sein. Auf dem Kopf trug man einen Filzhut. An einer am Knopfloch der Weste befestigten Kette, vorzugsweise aus Gold oder Silber, pflegte man eine *Taschenuhr* (*orelòì da scarselin*) zu tragen.

In jüngerer Zeit besteht die Männertracht aus knöchellangen Hosen und einer kurzen Jacke. Zum Festhalten der Hosen hat sich anstelle der Binde die Verwendung eines Ledergürtels oder auch von Hosenträgern eingebürgert. Das vorn der ganzen Länge nach offene Hemd reicht bis zu den Hüften. Als Stoff wird Drillich anstelle von Halbwolle und Baumwolle anstelle von Hanf verwendet. Die vormals lebhaften Farben – das Rot der Weste ist ein Beispiel hierfür – sind einheitlichen dunklen Farbtönen gewichen.

Die erfundene Tracht

Die im Schaukasten ausgestellten Monotypen im Stil des Futurismus wurden vom Trentiner Künstler Oddone Tomasi (1884–1929) geschaffen, und zwar anlässlich des großen Regionalen Defilees der Trachten der Drei Venetien im Oktober 1928 in Venedig. Tomasi, der in Venedig den ersten Preis in der Kategorie „Monotypen“ gewann, präsentierte deren sechs, von denen sowohl die aquarellierten Entwürfe als auch zwei Exemplare erhalten sind. Es handelt sich um die Frauen- und Männertracht des unteren Sarcatales, des Etschtales und der Valsugana. Diese Trachten wurden eine Zeit lang von einer Firma aus Trient vermarktet. Es handelt sich, wie betont werden muss, um ganz und gar *erfundene* „Volkstrachten“, die durch die Propaganda des Regimes gefördert wurden.

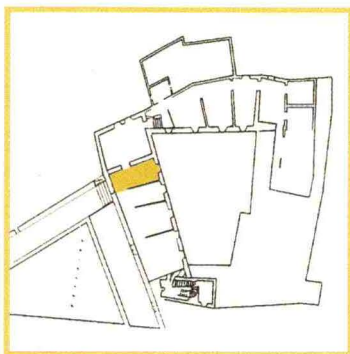


Frauentracht für die Valsugana.
Aquarell von Oddone Tomasi.
Inv. Nr. 8215.

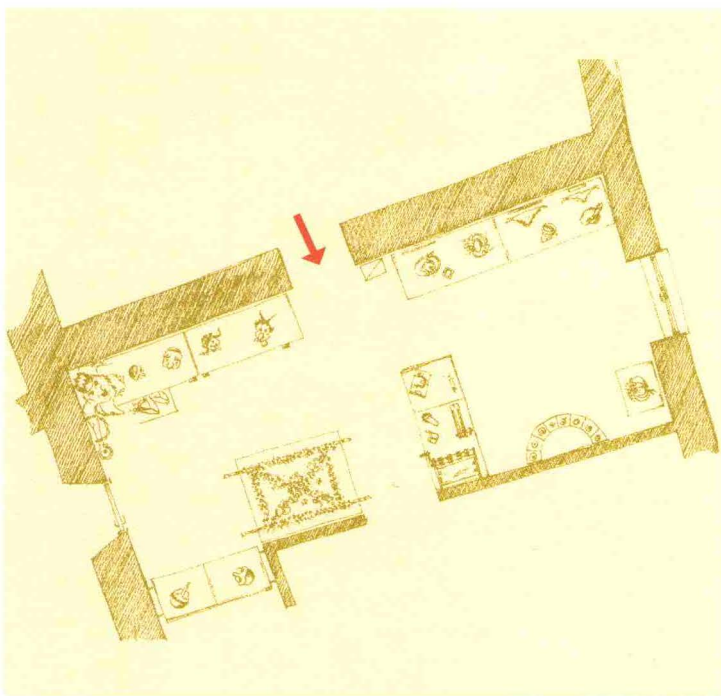


Riten und Bräuche im Jahreslauf





Dritter Stock



In dieser Abteilung kann man einen geistigen Streifzug unternehmen, der von den winterlichen Maskenzügen, die in einer Zeit stattfinden, wo die Erde ruht und die land- und weidewirtschaftliche Tätigkeit pausiert, zu den Feiern der *coscriti* (Jungmänner, Musterungsjahrgänge) im Frühling führt und mit den Riten der Karwoche endet. Diese beschließen den Zyklus der Winterbräuche und kündigen endgültig das Wiedererwachen des Frühlings an. Im Ausstellungsraum finden sich Holzmasken, der *carnevale* (pyramidenförmiger Aufbau aus Bambusrohr und Lorbeerzweigen, der mit Eierschalen und allerhand anderem Zeug behängt wird) von Romarzollo, die Hüte der *coscriti*, die „Andenken“ an den Wehrdienst, die *Böller* des *trato marzo* (Märzenfeuer), die *Ratschen* oder *Knarren* und die *Klappern*.

In der traditionellen Gesellschaft wird der Jahreslauf als Abfolge ritueller Ereignisse erlebt. In diesem Zyklus überschneiden sich die Termine des christlichen Kirchenkalenders mit uralten Volksbräuchen und mit den „Übergangsriten“, wie sie jeder Gemeinschaft eigen sind. In den Tälern des Trentino umfasste – und umfasst zum Teil auch heute noch – dieser von Dezember bis Ostern währende Zyklus die Bräuche der Weihnachtszeit vom Fest des hl. Nikolaus (6. Dezember) und der hl. Lucia (13. Dezember) bis zum Sternsingen und dem Dreikönigsfest, die Fastnacht, den Brauch des „Märzenfeuers“ – den so genannten *trato marzo* – und schließlich die vielschichtigen Feierlichkeiten der Karwoche.

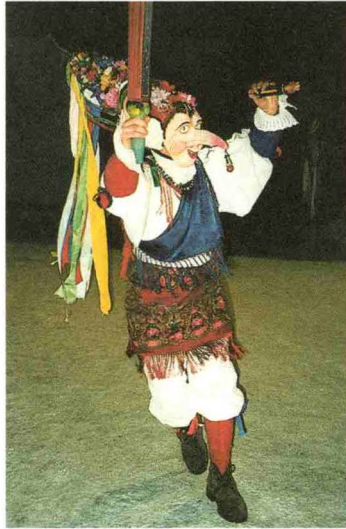
Die Fastnacht

Am Höhepunkt des Winters stellt die Fastnacht die scherzhafte Inszenierung einer Welt der verkehrten Werte dar, die von Fantasiegestalten bevölkert ist, eine utopische Herrschaft des maßlosen Überflusses an Lebensmitteln und der nahezu uneingeschränkten Freiheit. Dieser Zustand wird allerdings bald beendet, zuweilen auch abrupt, mit der gemeinsamen Darstellung eines Opfers, mit dem Prozess und der Verurteilung des Fastnacht zum Tode. Eine Symbolfigur der Fastnacht wird auf dem Scheiterhaufen verbrannt, vergraben oder auf sonstige Art vernichtet.

In der Fastnacht, und zwar zu den klassischen Terminen am Unsinnigen Donnerstag (Altweiberfastnacht) und am Faschingsdienstag, bevölkern viele Dörfer des Trentino auch heute noch traditionelle *Masken*, die Straßen und Plätze in Besitz nehmen und bisweilen närrische Betteltouren von Haus zu Haus unternehmen. Gewöhnlich steht einem ernsten und würdevollen Darsteller, der mit einem kurzen Zepter den Aufzug des „camevale“ selbst ankündigt, eine närrische und spitzbüßische Figur gegenüber, die mit ihm zusammen ein unzertrennliches Paar bildet.

Die beiden werden von einer Schar zweitrangiger Masken nachgefolgt, den „Hässlichen“. Diese haben stets groteske oder Furcht erregende Züge, die sich an die traditionelle Ikonografie der „alten Männer“ und „alten Weiber“, Hexen und Teufel, wilden Männer und anderer Furcht erregender Gestalten der Volksfantasie anlehnen. Ausgehend von einer Reihe verwandter Elemente, weisen diese Rituale ebenso viele lokale Abwandlungen auf, wie es Ortschaften gibt, in denen sie noch inszeniert werden. Diese betreffen das Kostüm und die Maskerade ebenso wie die Bezeichnung und Funktion der Darsteller oder den Ablauf des Treibens.

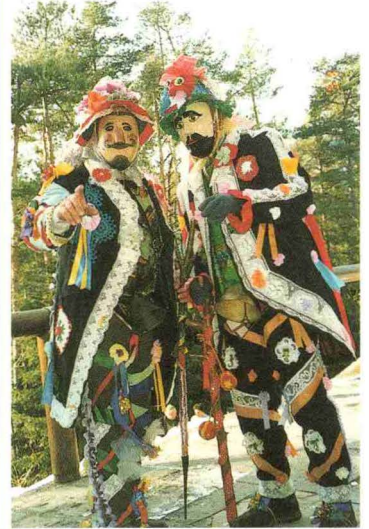
Im Alpenraum hat sich die Fastnacht, die ein bei allen europäischen Völkern gleichermaßen verbreitetes Kulturgut darstellt, als ursprüngliches und lebendiges Brauchtum erhalten. So scheinen sich in den Alpen die Fastnachtsbräuche klar gegen die frostige Monotonie der Winterabende abzuheben. Sie stehen durchwegs im Zusammenhang mit der weit verbreiteten Fertigkeit im Holzschnitzen, die sich



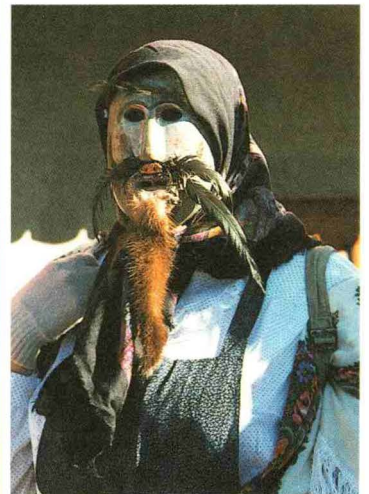
Bufón (Hanswurst). Fastnacht von Penia.



Harlekine. Fastnacht von Valfloriana.



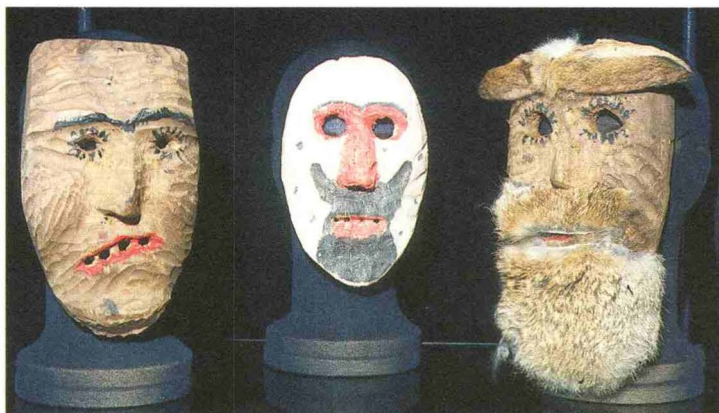
Barba (Onkel). Fastnacht von Valfloriana.



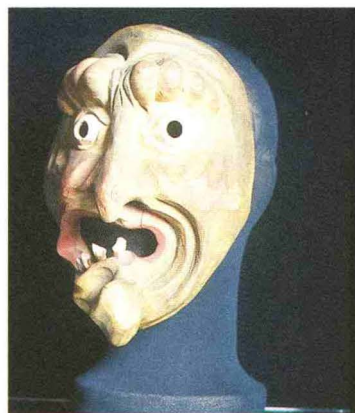
Vècia (Alte). Fastnacht von Valfloriana.

zu einer regelrechten Kunst beim Maskenschnitzen entwickelt hat. Traditionelle Fastnachtsumzüge finden noch immer in vielen Dörfern der drei aufeinander folgenden Abschnitte des vom Avisio durchflossenen Tales statt, nämlich im Cembra- und im Fleimstal sowie im ladinischen Fassatal. Aus diesen drei Tälern stammen die Masken der Museumssammlung.

Cembratal



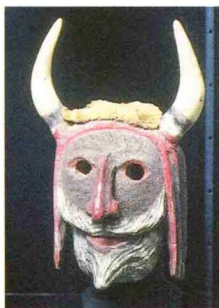
Masken. Gresta di Segonzano.
Inv. Nr. 1588, 4234, 1589, 3735.



In Gresta di Segonzano teilt sich der Maskenzug, so wie bei zahlreichen anderen Fastnachtsbräuchen im Alpenraum, in „Schöne“ und „Hässliche“. Die „Hässlichen“, die mit Beinamen wie *el boia* (der Henker), *Baraba* (Barabbas), *el barba* (der Onkel), *el vècio* (der Alte) und so weiter bedacht werden, stellen die archaischste Tradition dar, das heißt die vorübergehende Vergegenwärtigung jenes ursprünglichen „Naturzustandes“, der sich in der Fastnacht erneuert, wobei er jedoch weiterhin eine gewisse Furcht einflößt.

Die Masken von Gresta di Segonzano sind sehr einfach hergestellt: Grob geschnitzt und bemalt, präsentieren sie sich fast im Rohzustand. Sie stellen allesamt männliche Gesichter dar: Eines fällt durch Bart, Schnurrbart und Augenbrauen aus Kaninchenhaar auf. Eine etwas sorgfältiger ausgearbeitete Maske ist die Karikatur einer zahnlosen Alten mit verzogenem Mund.

Teufelsmasken. Fleimstal.
Inv. Nr. 10832; Tesero.
Inv. Nr. 1967; Inv. Nr. 8694.



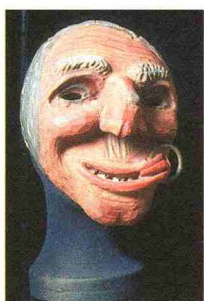
Fleimstal

Aus dem für seine Schnitztradition bekannten Fleimstal stammen die ausgestellten Teufelsmasken. Diese kamen vermutlich beim Nikolausfest am 6. Dezember bzw. am Vorabend zum Einsatz; sie entsprechen dem so genannten *Krampus* im benachbarten deutschsprachigen Tirol. Es gibt einen ruß-

schwarzen Teufel mit beweglicher roter Zunge und langen, asymmetrischen Ziegenhörnern, weiters einen Teufel mit sehr kurzen Hörnern, verzerrtem Mund und eingedrückter Nase, und schließlich einen mit symmetrischen Rinderhörnern, Spitzbart und dem Kopfhaar aus Schwamm. Es gibt auch einen „Schwarzen“ und eine rot bemalte „Alte“, die in der Fastnacht zum Schweigen verdammt ist; mit einem Ring wird ihr die Zunge zwischen den Lippen festklammert. Sodann ein ulkiges Männergesicht mit beweglichem Unterkiefer und hervorstehenden schielenden Augen, schließlich eine Maske mit langem Haar und Schnurrbart, nach unten gebogenen Hörnern und trichterförmigem Mund, um die Stimme des Trägers zu verstärken.



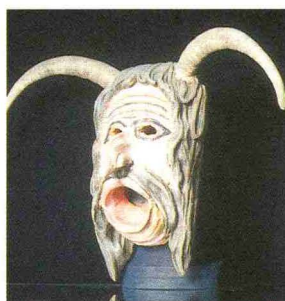
Maske.
Fleimstal.
Inv. Nr. 10964.



Maske einer
„Alten“. Tesero.
Inv. Nr. 1966.



Maske.
Fleimstal.
Inv. Nr. 10874.



Maske. Inv. Nr. 10906.

Fassatal

In der Fastnacht des Fassatales kommen einige fixe Figuren vor, Leitmasken, die den Fastnachtszug ankündigen. In den Fassaner Masken wiederholen sich klar definierte Muster und Figuren: der *bufón* (Hanswurst) mit überlanger Nase, an dessen Ende das typische Anhängsel sitzt, und der *bel* (der Schöne). Es handelt sich um gegensätzliche Figuren, den *bufón* und den *laché*, und die tanzenden *marascóns*, die ihnen folgen. *Laché* und *marascóns* tragen in der Hand die rätselhaften, lächelnden Masken des *bel*, der *bufón* dagegen ist gekennzeichnet durch eine lange und aufdringliche Nase, die mit einem Anhängsel versehen ist. Während der Fastnacht spricht der *bufón* die Anwesenden mit anzüglichen Bemerkungen in Reimform an und dramatisiert deren mehr oder weniger offensichtliche Fehler und Vergehen. Der *laché*, der dabei assistiert, ist eine Art schweigsamer „Partner“ und Bürge für das unverschämte Benehmen. Neben diesen fixen Figuren, die von eigens für diese Rolle vorbereiteten Personen verkörpert werden, maskieren sich noch viele andere. Diese wählen meist die grotesken Masken der „Hässlichen“ (*facéres a burt*).



Maske des *bel* (der Schöne). Fassatal.
Inv. Nr. 7792.



Bufón (Hanswurst). Fastnacht von Penia.



Carnevale von Varignano.
Inv. Nr. 11129.

Die Fastnacht von Varignano

Die so genannten *carnevali* von Varignano bei Arco sind sonderbare, pyramidenförmige Gestelle aus Bambusrohr, die auch über drei Meter hoch sein können. Die *carnevali* werden von den Burschen der Gegend aufgerichtet, mit Lorbeer, Efeu oder Buchs verkleidet und mit schwarz oder gelb bemalten Eierschalen, trockenen Brotscheiben, Kabeljau und Sardinen behängt: typische Speisen und Symbole der beginnenden Fastenzeit. Am ersten Fastensonntag (Sonntag Invocavit) werden dann die *carnevali*, die *carnevalòti* und die kleineren *solagni* aus Lorbeer nach der Frühmesse in einer Prozession herumgeführt. Unter jedem *carnevale* steht ein Kind, das eine Glocke schlägt. Die Leute antworten ihm mit folgendem Singsang:

*Carnevàl
Dala bruta già!
Dala bruta pèl
Smaca i ovi nel capèl
El capèl l'è descosì
tuti i ovi for de lì.
Eviva la quaresima
Che l'carnevàl l'è nà
Polenta e pessatine
Domàn se magnerà*

*Carnevàl
Dein Gesicht es ist so fahl
Deine Haut ist ohne Blut
Wirf die Eier in den Hut
Durchlöchert ist der Hut o Graus
Die Eier fliegen alle raus.
Gepriesen sei die Fastenzeit
Die Fastnacht ist Vergangenheit
Polenta und ein Fischelein
Wird morgen unser Essen sein*

Bei Einbruch der Dunkelheit werden die *carnevali* auf der Kuppe eines Olivenhains oberhalb des Dorfes aufgeschichtet und unter lautem und Glück verheißendem Bersten der Bambusrohre verbrannt. Bei diesem besonderen Ritus, der an der schmalen Schwelle zur Fastenzeit angesiedelt ist, wohnen wir dem Trauerzug und der Opferung (Verbrennung) der Fastnacht bei, während sich jenseits der bereits eingeleiteten Bußzeit die Aussicht auf einen neuen Frühling eröffnet.

Die Musterung

Im Frühling mussten sich die Jungmänner, welche die Volljährigkeit erreicht hatten, zur Musterung in die großen Kasernen nach Verona und Trient begeben, um ihre Wehrtauglichkeit feststellen zu lassen. Die Musterung stellte – und stellt immer noch – das erste bedeutende Ereignis des Erwachsenenlebens dar. Die *coscriti* (Jungmänner, Einberufene, Wehrpflichtige), die den typischen, mit Blumen gezierten Hut und das weiße Halstuch trugen, feierten immer alle gemeinsam. Sie zogen, auch tagelang, in fröhlicher Runde auf geschmückten Wägen, gut versorgt mit Proviant und vor allem mit Wein, durch die Viertel und durch die Nachbardörfer. Auch das eine oder andere Musikinstrument durfte dabei na-



Fastnacht von Varignano.
Verbrennen der *carnevali*.

türlich nicht fehlen. Bei dieser Gelegenheit bildeten sich unter den jungen Männern wichtige gemeinschaftliche Bindungen, die ein ganzes Leben lang andauern sollten. Folgendes Lied sangen dabei die *coscriti* von San Michele all'Adige:

*Apriteci le porte di questo bel paese
che passano i coscriti vestiti da borghese.
Sussù sussù putele la messa dei coscriti
qua i gobi qua i diriti montadi su nt en car.
Coragio coscriti a Trento i ne mena
e pò i ne consegna al terzo bataglión.
Tre ani di soldato per una vita santa
che i magna i beve e i canta pensieri no i ghe nà.
Se i ghe n'avesse uno l'è quel de la morosa
na storia dolorosa l'è quella del soldà.
Per tre ani soli no l'è miga la morte
se Dio mi dà la sorte spero di ritornà.
Ritornèrò in agosto con le parole d'oro
ti scriverò tesoro la vita del soldà.*

*Coragio coscriti la prima l'è la nostra
e monteremo en giostra e starèn da maridàr.
E ti morosa ràngete che mi me son rangiato
tre ani de soldato a mi me toca far.
Bandiera non si cambia l'èi sempre tricolore
si cambierà l'amore ma il botesèl mai più.*

*Öffnet uns die Tore dieses schönen Dorfes
Es kommen die Jungmänner in Zivilkleidung.
Los los, ihr Mädchen, seht sie euch an, die Jungmänner:
Hier die Buckligen, da die Strammen auf dem Wagen.
Keine Angst, Jungmänner, sie bringen uns nach Trient
und übergeben uns dann dem dritten Bataillon.
Drei Jahre Soldat für ein frommes Leben
Essen, trinken und singen, frei von Sorgen.
Die einzige Sorge ist die um den Schatz,
ein schweres Los ist das des Soldaten.
Drei Jahre Alleinsein ist doch nicht der Tod,
wenn Gott mir beisteht, werde ich wiederkommen.
Im August komme ich wieder mit goldenen Worten,
vom Leben des Soldaten werde ich dir schreiben, mein Schatz.
Nur Mut, Jungmänner, die Erste ist unser,
wir fahren Karussell und sind zur Heirat bereit.
Und du, Geliebte, gedulde dich, wie auch ich mich gedulde,
drei Jahre Soldatenleben stehen mir bevor.
Der Fahne bleiben wir treu, es ist die Trikolore,
die Liebste mag man wechseln, das Weinfass nimmermehr.*

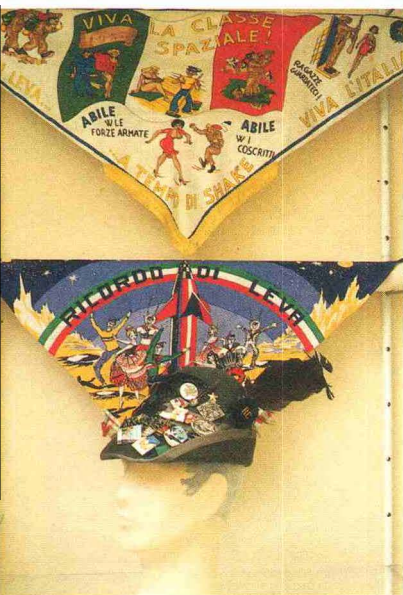


Coscriti (Jungmänner) von Bedollo, 1920-19.

Coscriti (Jungmänner) von Bedollo, 1926.

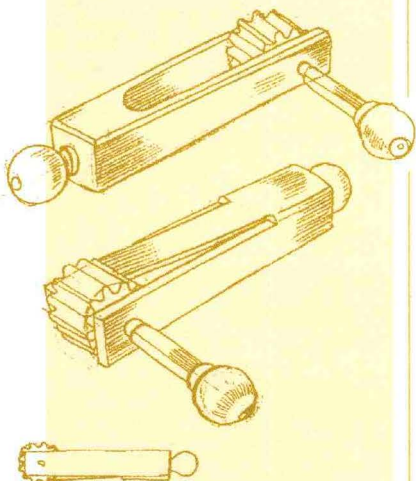


*Kronz. Palù im Fersental.
Inv. Nr. 10909.*



Tücher zum Andenken an den Wehrdienst. San Michele all'Adige. Inv. Nr. 11029, 11032. Gebirgsjägerhut (Alpini-Hut) eines aus dem Wehrdienst Entlassenen. Trient. Inv. Nr. 10963.

RÄTSCHEN bzw. RATSCHEN UND KLAPPERN



Bei den Ratschen (Sing. *ràcola*, *ra-nèla*, *taodèla*, *grènga*, *gradèla*) wird das Geräusch von biegsamen Holz-

Die Hüte der *coscriti* sind mit Blumen aus Stanniolpapier, aus Plastik und aus Stoff geschmückt. Sie sind mit bunten Bändern und allerhand Krimskrams behängt. Eine wichtige Dekoration sind die *Vogelfedern* (*crumpa*, *piumòt*): Sehr beliebt sind die Schwanzfedern des Birkhahns (Spielhahnstoß), die in manchen Orten nach der Musterrung nur von den „tauglichen“ Burschen zur Schau gestellt wurden; anderorts steckte man auch Pfauenfedern an den Hut. Die Hüte stellten das wichtigste Emblem der Jungmännergesellschaften dar, die von einem starken Korpsgeist beseelt waren. Die zahlreichen Fotos aus früheren Zeiten geben ein beredtes Zeugnis davon.

In Palù im deutschsprachigen Fersental beginnt der Brauchzyklus der *coscriti* im November mit der eigenhändigen Herstellung des *Kronz*, des traditionellen Hutes, der den neuen Status des *coscrito* anzeigt. Auf einem schwarzen Filzhut werden eine Unmenge von kleinen Kunstblumen, bunten Kügelchen, Spiegelsplittern, spiralförmigen Kupferdrähten, Goldfäden, Stoffblättchen und Spitzen befestigt; zum Schluss die unvermeidlichen Schwanzfedern des Birkhahns. Der *Kronz* darf erst ab dem Neujahrstag getragen werden, der hier den Beginn des Brauchzyklus darstellt (in Castelfondo ist es der Tag vor St. Nikolaus, in Primör der Stefanstag).

Die Symbolik des Hutes der Jungmänner findet ihre Fortsetzung im Gebirgsjägerhut (Alpini-Hut), der am Vortag der Entlassung immer mit Kokarden und Kragenspiegeln, Schleifen, bunten Federn, Aufschriften und Abzeichen der Waffengattung behängt wird. Dieser typische Hut mit langer, schwarzer Feder, der Uniformhut des Gebirgsjägers, der im Besitz des aus dem Wehrdienst Entlassenen bleibt, wird so zu einer regelrechten brauchtümlchen Kopfbedeckung, die von den Zivilisten bei allen gegebenen Anlässen getragen wird: bei Aufmärschen, Volksfesten und öffentlichen Feiern, gelegentlich aber auch bei Taufen, Hochzeiten und Begräbnissen.

Der *trato marzo* (Märzenfeuer)

In einigen Ortschaften konnte die Gruppe der *coscriti* des Jahres direkt in die Durchführung der Jahresbräuche einbezogen sein, zum Beispiel beim Sternsingen, bei der Fastnacht und beim so genannten *trato marzo* (Märzenfeuer). Bisweilen wurde sie auch durch die größere Gruppe der Ledigen erweitert.

Beim *trato marzo*, der auf die ersten drei Nächte im März oder die beiden letzten im Februar und die erste im März fiel, wurden auf den Anhöhen unmittelbar oberhalb der Dörfer große Feuer angezündet. Von da aus riefen die in zwei Gruppen aufgeteilten jungen Burschen scherzhafte Sprüche und Epitheta hinunter in Richtung Dorf. Diese bezogen sich auf wirkliche, mögliche und angebe-

liche Verbindungen und Verlobnisse, die im Dorf gerade in Gang sein konnten. Jede Verbindung wurde mit Gesang und Freuden-
geschrei sowie mit dem Krachen der **Böller** begrüßt, die zur Feier
abgefeuert wurden. Nepomuceno Bolognini (1883) beschreibt den
Brauch, den man im Val Rendena beging, folgendermaßen:

„Am ersten Abend werden die Paare so verrückt wie nur irgend
möglich zusammengestellt: junge Burschen mit alten Weibern, schö-
ne Männer mit hässlichen oder missgestalteten Frauen, und um-
gekehrt. Diese Verbindungen werden mit Hilfe eines großen Trich-
ters verkündet, der als Sprachrohr fungiert, damit sie von den Zu-
hörerinnen unten im Dorf klar und deutlich vernommen werden;
und denen wird gewiss keine einzige entgehen.

So kommt also aus diesem geheimnisvollen Trichter langsam, ernst
und feierlich das schicksalhafte Wort, das hinabfliegt und zahlrei-
che Herzchen höher schlagen lässt, die schon höchst aufgeregt
darauf warten.

Parla l'imbuto della prima schiera:

– Trato Marzo in questa terra
ghè da maridar na puta bella –

Risponde quello della seconda:

– Ela po bella? –

I – L'è bella, l'è bella. –

II – Chi ella, chi non ella? –

I – L'è la –

II – A chi l'em da dar? –

I – Demoghela al che l'è da maridar. –

II – Demoghela, demoghela. –

E così da capo fino che la lista viene esaurita.

Aus dem Trichter der ersten Reihe schallt es:

– Märzenfeuer in diesem Lande

ist ein schönes Mädchen zu verheiraten –

Jener der zweiten antwortet:

– Ist sie auch schön? –

I – Schön ist sie, schön ist sie. –

II – Welche ist es, welche ist es nicht? –

I – Es ist die –

II – An wen sollen wir sie vergeben? –

I – Geben wir sie dem, der ist noch zu haben. –

II – Geben wir sie ihm, geben wir sie ihm. –

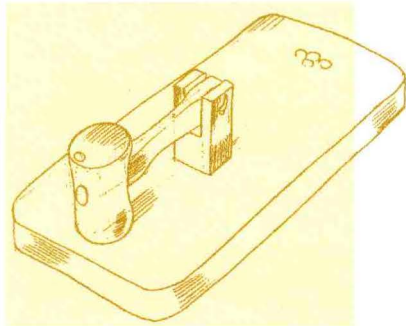
Und so wieder von vorn, bis die Liste fertig ist.

zungen erzeugt, die gegen die Zähne
eines Zylinders schlagen, der mit ei-
ner Handkurbel in eine Drehbewe-
gung versetzt wird. Bei den Klappern
(Sing. *bàtola*, *bandèla*, *batarèl*) han-
delt es sich um Brettchen mit einem
Holzhämmerchen oder zwei schwe-
ren Metallgriffen, die heftig an das
Holz schlagen. Das Schlagen der klei-
neren Rätschen und Klappern über-
ließ man den Kindern, welche die
Gelegenheit nutzten, um einen Hei-
denlärm zu machen. Die großen
Exemplare wurden bisweilen auf den
Kirchtürmen aufgestellt.

Am zweiten Abend sind die Unterschiede bei der Zusammenstel-
lung der Paare weniger augenscheinlich, nicht mehr so haarsträu-
bend. Am dritten verkündet man dann die Verbindung der be-
reits offensichtlich oder vermutlich Verliebten oder derjenigen, die
gut zueinander passen würden, und hier tun sich die Spaßvögel
natürlich nach ihren Sympathien zusammen“.

Die Karwoche

Ein wichtiger Brauch in Zusammenhang mit Ostern ist die Weihe der
Ölzweige, die am Palmsonntag (*l'Oliva*, *doménega de l'oliu*) vorge-
nommen wird. In jedem Haus wurden geweihte Ölzweige aufbe-
wahrt, die bei heftigen Gewittern angezündet wurden, um den Ha-



BÖLLER

Die Böller (Sing. *mortàl, mascol*) aus Eisen oder Gusseisen kamen bei den Feierlichkeiten zu Hochzeiten oder zu Ehren der Schutzheiligen sowie an den wichtigsten Feiertagen zum Einsatz. Sie waren auch charakteristisch für den Brauch des *trato marzo*, bei dem das Gekrache die lustigen Verbindungen begleitete, die von den Burschen des Dorfes vorgeschlagen wurden. Sie wurden mit Schießpulver, Presspapier und Ton geladen und mittels einer Lunte gezündet: Ihr donnerndes, aber harmloses Krachen unterstrich das freudige Ereignis.



Böller. Sant'Orsola.
Inv. Nr. 2571.



Holztafel. Fersental. Inv. Nr. 3828.



Kinder mit Rätschen und Klappern. Tuenno, 1931. P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

gel abzuwenden. Im Fassatal wurde auch ein geweihter Ölzweig nach der Aussaat in jedes Feld gesteckt, um Gottes Segen für die bevorstehende Ernte zu erbitten. Anderorts wurde die Asche des Ölzweiges über die Felder verstreut, um gute Umstände zu erbitten.

Während der Karwoche herrscht allortorten das Verbot, die Glocken zu läuten, zum Zeichen der Trauer über den Tod Jesu Christi. Vom Gründonnerstag, an dem die Glocken „angebunden“ (*engropade*), bis Karsamstag, an dem sie beim Gloria der Osternachtsmesse wieder „gelöst“ (*desgropade*) werden, wurde das Geläute, das die Messe ankündigt oder bestimmte Teile der Gottesdienste begleitet, durch den hämmernden Lärm von *Rätschen* und *Klappern* aus massivem Holz ersetzt. Diese wurden mit großem Vergnügen von den jüngeren Buben betätigt, die durch die Straßen des Dorfes rannten, um zum Gottesdienst zu rufen. Auch in der Kirche konnten sie es kaum erwarten, bis sie aufgefordert wurden, sie ertönen zu lassen.

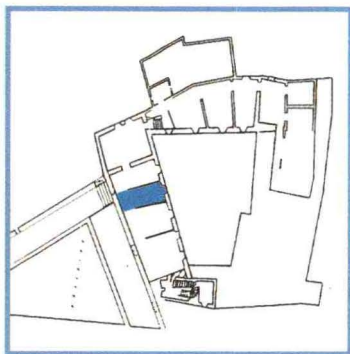
Von großer Bedeutung für die Gemeinschaft war die feierliche Karfreitagsprozession, die sich bei Einbruch der Dunkelheit durch das Dorf bewegte. Am Schein der brennenden Kerzen konnte man die Prozession und - in der Ferne - auch jene der benachbarten Dörfer sehen.

Die Symbole der Passion (arma Christi) sind auf einigen Kruzifixen abgebildet, die am Karfreitag in der Prozession mitgeführt werden; sie finden sich auch häufig auf den Wegkreuzen. Im Ausstellungsraum sind sie in eine Holztafel eingeschnitten, die ins Jahr 1749 datiert ist und aus dem Fleimstal stammt. Darauf teilen sich der Hahn, die Würfel, das Schweiß Tuch der Veronika, die Leiter, die Dornenkrone und der Hammer das Feld mit dem Zweizeiler: „Nell'entrare e nell'uscire / pensa ben hai da morire“ – „Geh ein und aus doch denk daran / der Tod dich stets ereilen kann“. Dieser Vers bringt in äußerster Verkürzung den eigentlichen Sinn der Vorstellung des „Rite de Passage“ zum Ausdruck.

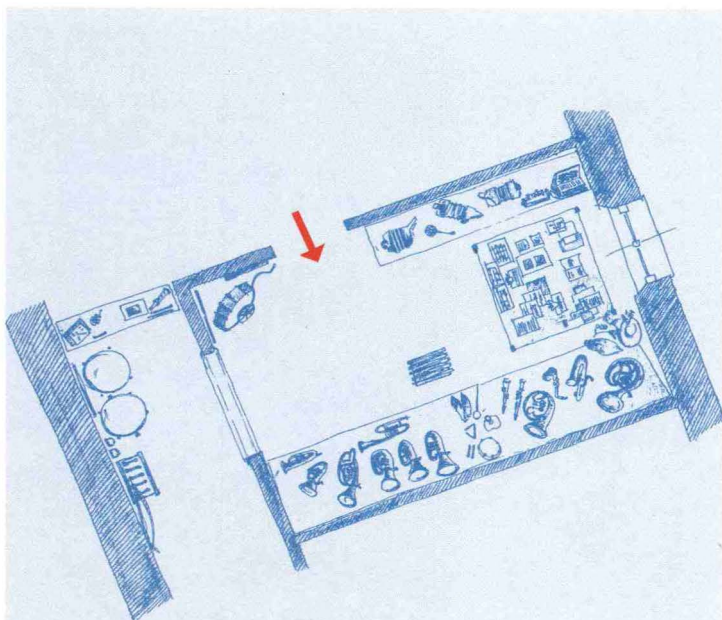


Musik und Musikkapellen





Dritter Stock

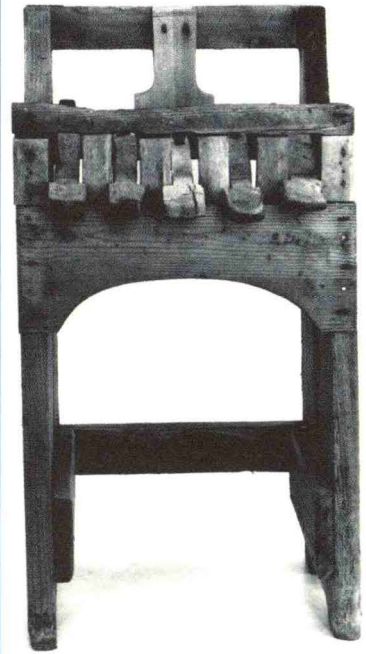


Die Musikkapellen haben im Trentino eine große Tradition, die von einem in den Dörfern, Ortschaften und Städten stark ausgeprägten Vereinswesen beseelt und getragen wird. Diese Tradition, die sich in einem stetigen *Crescendo* befindet, geht auf die erste Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts zurück: Bei Ausbruch des Ersten Weltkriegs waren an die sechzig Musikkapellen mit 1200-1500 Musikanten und 300-400 Verwaltern aktiv. Heute gibt es rund 80 Kapellen mit etwa 3380 Musikanten und 2600 Musikschülern.

An der Wand des Ausstellungsraumes ist eine Sammlung von Instrumenten für Musikkapellen zu sehen, die nach einem idealen *Harmonieschema* angeordnet sind. Der Großteil der Instrumente ist eine Leihgabe der „Banda Sociale“ der Gemeinde Faedo, die sie laut Überlieferung von Kaiser Franz Josef anlässlich seines Besuchs in der „Piana Rotaliana“ (das ist die an den Flüssen Etsch und Noce gelegene Ebene zwischen San Michele, Mezzolombardo und Mezzocorona) im Jahr 1911 geschenkt bekommen hat. Die restlichen stammen von den Kapellen von Ala, Cles, Dro, Lizzana, Predazzo und Rovereto. Zu sehen sind: die *Flöten* mit 8 und 10 Klappen; ein *Rohrblattkontrabass* in B; eine *Pikkoloklarinette* in E, eine *Altklarinette* in Es (Bassklarinette), drei *Klarinetten* in B; ein *Sopransaxofon* in B, ein *Basssaxofon* in B; die *Bügelhörner*: Flügelhörner in B, Althörner in Es (*genis*), Tenorhörner in B, Baritonhörner in B (*kleines Bombardon*), tiefer Bass in Es und tiefer Bass in F, tiefer Kontrabass in B; ein *Horn* in F/Es; eine *Trompete* in B, Die *Bassttrompeten* mit Ventilen für die Fanfare in B und in F; die *Posaunen* in B; eine *Zugposaune* in B; eine zweifellige *Trommel*, die *Becken* (*Tschinellen*), ein *Triangel*. Weiters ein *Tambourstab* und eine *Tragschleife für den Kapellmeister* der Musikkapelle Faedo. Daneben eine komplette *Musikantenuniform* aus Vigo di Fassa, mit Tragschleife für den Kapellmeister in Atlasstoff. Im Schaukasten Librettos, Partituren, historische Fotos sowie die Satzung der Stadtkapelle Ala.

Zu sehen ist auch eine interessante Sammlung von *Harmonikas*, die zwischen Ende des neunzehnten und Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts zu datieren sind. Die Harmonika erfreute sich im Trentino dank der Fabriken Dallapè, Galvan und Giuliani großer Beliebtheit: Von diesen Herstellern sind im Schaukasten einige Raritäten ausgestellt.

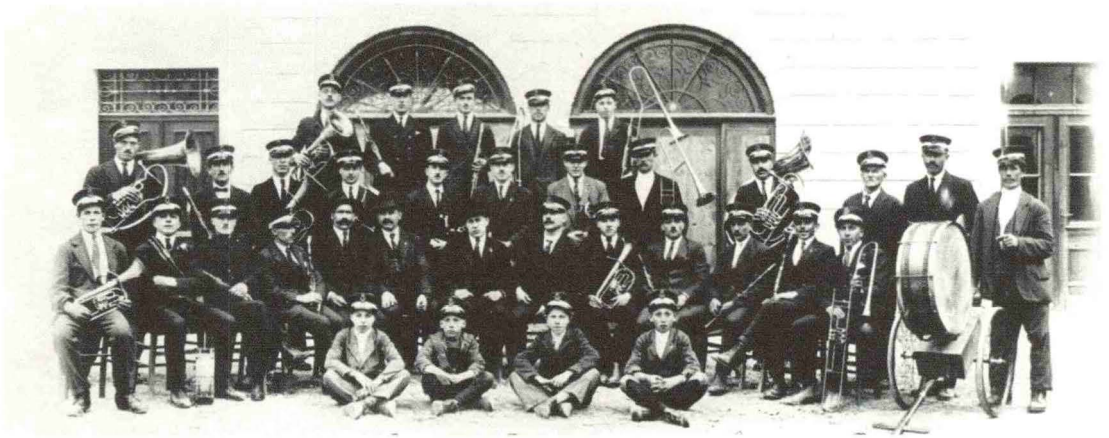
Vervollständigt wird die Abteilung durch einige Musikinstrumente, die zur Volksmusik gehören: *Leierkästen* oder *Drehorgeln*, eine *Schellentrommel*, eine *Triccaballacca* (*Tricca-vallacca*, *Varlach Trich*: eine Art Klapper, Gegenschlagstäbe), *Zithern*, eine *Gitarre*, eine *Mandoline*, ein Paar *Drehpauken*, *Parade-trommeln* und eine *große Trommel* auf einem Handwagen. Schließlich ein Exemplar einer „*Genueser*“ *Tastatur für Glockengeläut*, die aus der Pfarrei Santa Croce del Bleggio stammt.



„Genueser“ Tastatur für Glockengeläut. Santa Croce del Bleggio.
Inv. Nr. 5361.

Die Musikkapelle in der Geschichte des Trentino

Eine Musikkapelle ist ein Klangkörper aus *Blasinstrumenten* (*Blechblasinstrumente* und *Holzblasinstrumente*) und *Schlaginstrumenten*; sie tritt vorwiegend im Freien auf. Sie hat ihren Ursprung im Europa des frühen neunzehnten Jahrhunderts, in Folge der Umbrüche in der napoleonischen Epoche, deren Ansprüche nach Emanzipation der städtischen Schichten sie in jeder Hinsicht zum Ausdruck bringt: Es geht um ein neuartiges städtischen Leben, in dessen Mittelpunkt die schulische Erziehung, das Verkehrswesen, die Hygiene und auch die „öffentliche Erholung“ stehen soll. So ist die Musikkapelle schließlich bei allen zivilen Veranstaltungen (militärische Jahrestage, Besuch hoher Gäste, Eröffnung von öffentlichen Bauten) und



Bürgerkapelle Predazzo, 1887.
Dorfmusikapelle Scurelle, 1923.

religiösen Feierlichkeiten (Prozessionen, Patronatsfeste, Begräbnisse, Feste im Kirchenjahr) mit dabei.

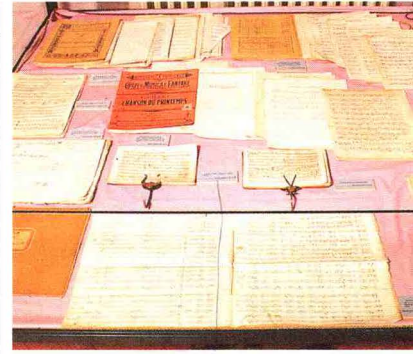
Wie in vielen anderen europäischen Städten, geht auch in Trient die erste, 1801 gegründete Musikkapelle aus der Bürgerwehr hervor: Unverkennbar ist daher von Anfang an der militärische Charakter der Musikkapelle und die grundsätzliche Ähnlichkeit mit anderen Formen des vorwiegend männlichen Vereinswesens – Freiwillige Feuerwehr, Frontkämpferverbände und Kriegervereine, Sportvereine und heute Freiwilligenverbände. Entsprechend diesem allgemein verbreiteten Gemeinwesen konnten sie in der Gesellschaft des Trentinos Wurzeln schlagen.

Die technische Vervollkommenung der Blasinstrumente erfolgt fast zeitgleich mit der Entfaltung der Musikkapellen: In den ersten Jahrzehnten des neunzehnten Jahrhunderts wurden nämlich neue und andersartige Mechanismen zur Vergrößerung des Tonumfangs der Holz- und Blechblasinstrumente (*Flöten* und *Klarinetten*) erfunden, wie etwa die Klarinette mit dreizehn Klappen von Ivan Müller oder die *Ventiltrompete* von Heinrich Stölzel und Friedrich Blühmel. Au-

Berdem wurden vollkommen neue Musikinstrumente gebaut, die sich einen festen Platz eroberten, wie etwa die vom Belgier Adolphe Sax im Jahr 1840 entworfenen bekannten *Saxofone*, oder andere, die bald in Vergessenheit gerieten, wie die *Bassetthörner*, die *Pelittons*, die *Ophikleiden*, die *Helikons*. Im neunzehnten Jahrhunderts gab es im Trentino keine Fabrik für Blasmusikinstrumente, sodass alle Instrumente in Böhmen, Verona oder Mailand gekauft wurden.

In der zweiten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts wurden die Musikkapellen zahlenmäßig fast überall stärker und festigten ihre interne Ordnung mit *Statuten* und *Satzungen*, in denen als konstitutiver Hauptzweck die musikalische Erziehung und die Freizeitfunktion für die ganze Gemeinschaft festgelegt sind. Die Anzahl der Mitglieder einer Musikkapelle kann ständig zwischen 15 und 60 Einheiten variieren, je nach verfügbaren Musikanten und Instrumenten: Vor allem in den Dörfern konnte es zu ziemlich heterogenen Zusammensetzungen kommen. Die jungen und weniger jungen Musikanten sind damit einverstanden, das ihnen vom Kapellmeister - je nach den Erfordernissen der Kapelle und der persönlicher Eignung - anvertraute Instrument zu lernen. Alle sind verpflichtet, gewissenhaft an den *Proben* teilzunehmen, die mindestens einmal in der Woche stattfinden, und sich am stets dichten Programm der öffentlichen Auftritte und Fahrten nach auswärts zu beteiligen.

Eine wesentliche Rolle in der Musikkapelle spielt und spielte der *Kapellmeister*, der nicht nur mit der Leitung des Klangkörpers betraut



Der LEIERKASTEN oder die DREHORGEL

Der *Leierkasten* oder die *Drehorgel* wurde wahrscheinlich im achtzehnten Jahrhundert vom Orgelbauer Giovanni Barberi aus Modena erfunden und heißt im Italienischen daher *organetto di Barberia*. Sie besteht aus einem Gehäuse, in dem sich ein Blasebalg, eine Walze mit Stiften und eine oder zwei Reihen Pfeifen befinden. Walze und Blasebalg werden mit einer außen angebrachten Kurbel betrieben. Die sich drehende Walze öffnet oder verschließt mit ihren Stiften die Ventile, mit denen die Luftzufuhr zu den Pfeifen reguliert wird, und bestimmt auf diese Weise die zeitliche Abfolge der Noten.



Der Leierkasten wird in verschiedenen Größen gebaut und kann auf einem Handwagen gezogen oder mittels eines Tragriemens getragen werden. Im neunzehnten Jahrhundert wird er zum wichtigsten Musikinstrument einer eigenen Klasse von Straßenmusikanten, die wegen ihrer körperlichen Behinde-

rung am stärksten ausgegrenzt waren. Bisweilen kaufte die Gemeinde selbst oder der Wohltätigkeitsverein die Klangkästen für die Invaliden, die damit in die Lage versetzt werden sollten, sich das zum Leben Notwendige zu verdienen, ohne den Wohlfahrts-einrichtungen zur Last zu fallen.

Der Leierkasten ist auf Straßen, Plätzen und in Wirtshäusern anzutreffen, vor allem bei Jahrmärkten und Volksfesten. Zusammen mit den Musikkapellen hat er entscheidenden Anteil daran, dass das Opernrepertoire beim Volk bekannt wurde. Zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts baut man diese Drehorgeln in Gehäuse ein, die die Form eines Pianinos haben, die Walze wird durch Lochstreifen ersetzt.



Modeskizze für eine neue Uniform
der Stadtkapelle Ala. Aquarell.

war, sondern dem auch die musikalische Unterweisung der Jungmusiker und Auszubildenden und nicht zuletzt die schwierige Arbeit der Orchestrierung und der entsprechenden Transkription der Partituren oblag. Bis in die 30er-Jahre erfolgte die Anstellung des Kapellmeisters durch einen ordnungsmäßigen Wettbewerb nach Titeln: Es handelte sich nämlich um einen begehrten Posten, um den sich auch Absolventen des Konservatoriums aus Mailand und Bologna bewarben. In den Tälern kam es dagegen häufig vor, dass der Dirigentenstab vom Vater an den Sohn weitergegeben wurde, wobei es sich hier um eine ehrenamtliche Tätigkeit handelt. Neben dem Gehalt für den Kapellmeister, der in den größeren Orten von der Gemeinde übernommen wurde, musste die Kapelle den Ankauf der Instrumente und der Uniformen bestreiten.

Ab den 70er- und 80er-Jahren des neunzehnten Jahrhunderts konnten die Musikkapellen des Trentino die momentane Stimmung und somit die immer ausgeprägteren irredentistischen Gefühle zum Ausdruck bringen: An die Stelle der *Hymne an Garibaldi* und des *Italienischen Königsmarsches*, die von der österreichischen Obrigkeit verboten wurden, traten so die *Hymne an Trient* und die *Hymne an das Trentino*, letztere mit den wundervollen Worten von Ernesta Bittanti, der Witwe Cesare Battistis.

Inno al Trentino

*Si slancian nel cielo le guglie dentate
discendono dolci le verdi vallate
profumano paschi, biancheggian gli olivi
esultan le messi, le viti sui clivi.*

*O puro bianco di cime nevose,
soave olezzo di vividi fior
rosseggianti su coste selvose,
dolce festa di vaghi color!*

*Un popol tenace produce la terra
Che indomiti sensi nel cuore rinserra,
italico cuore, italica mente,
italica lingua qui parla la gente.*

O puro bianco...

*Custode fedele di sante memorie
che porti nel cuore sconfitte e vittorie,
impavido veglia al valico alpino,
o gemma dell'Alpi, o amato Trentino!*

O puro bianco...

Hymne an das Trentino

*Himmelwärts streben die gezackten Felsnadeln
Sanft neigen sich die grünen Täler
Duftende Weiden, schimmernde Olivenhaine
Wogendes Getreide, an den Hängen die Reben.*

*Oh reines Weiß schneebedeckter Gipfel,
Lieblich duftende Blumenpracht
Rot schimmernd an bewaldeten Hängen,
Ein farbenfrohes Freudenfest!*

*Ein zähes Volk bringt hervor dieses Land
Das im Herzen ungezähmte Gefühle verschleißt,
Italienisch das Herz, italienisch der Sinn,
Italienisch dahier die Sprache der Leute.*

Oh reines Weiß...

*Getreuer Hüter heiliger Erinnerungen
Der du Niederlagen und Siege im Herzen verwahrst,
Unerschrockener Wächter an der Brennergrenze,
Oh Perle der Alpen, geliebtes Trentino!*

Oh reines Weiß...

HARMONIKAS

Ein erstes Musikinstrument mit freischwimmenden Zungen, der Vorläufer der modernen Mundharmonika, wurde 1822 vom Berliner Friedrich Buschmann erfunden. Wenige Jahre später, nämlich 1829, fand der Wiener Cyrill Demian einen Weg, an die kurze Zungenreihe einen Balg anzuschließen, und schuf so das *Accordion*, praktisch die Frühform des modernen Akkordeons. Aus diesen Prototypen, die laufend verbessert wurden, ging die ganze Familie der *Harmonikas* hervor, die verschiedene Bezeichnungen erhielten, und zwar je nach handwerklicher Tradition und vor allem nach der chromatischen Anordnung. Diese war zunächst *wechseltönig*, wie bei der häufig anzutreffenden *Hand-* oder *Ziehharmonika* (jede Taste erzeugt zwei Töne, einen beim Auseinanderziehen und einen beim Zusammenpressen des Faltenbalgs), und dann *gleichtönig*, wie beim chromatischen *Akkordeon* im eigentlichen Sinn. Da es sich bei den Harmonikas um tragbare Musikinstrumente handelt, mit denen sich zudem die Melodieführung (rechte Hand) und die Akkordbässe (linke



Ziehharmonika.
Mori.
Inv. Nr.
699.



Katalog der Firma
Bortolo Giuliani aus Mori.

Hand) zu einer perfekten und überaus vielfältigen Klangmischung kombinieren lassen, fanden sie schnell große Verbreitung im volkstümlichen Bereich. Sie lösten hier ältere Instrumente wie den

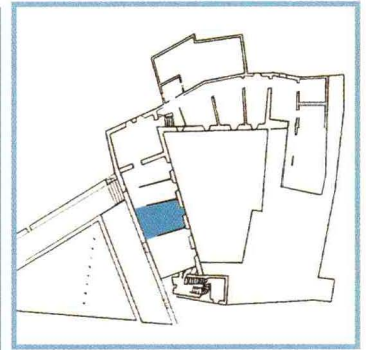
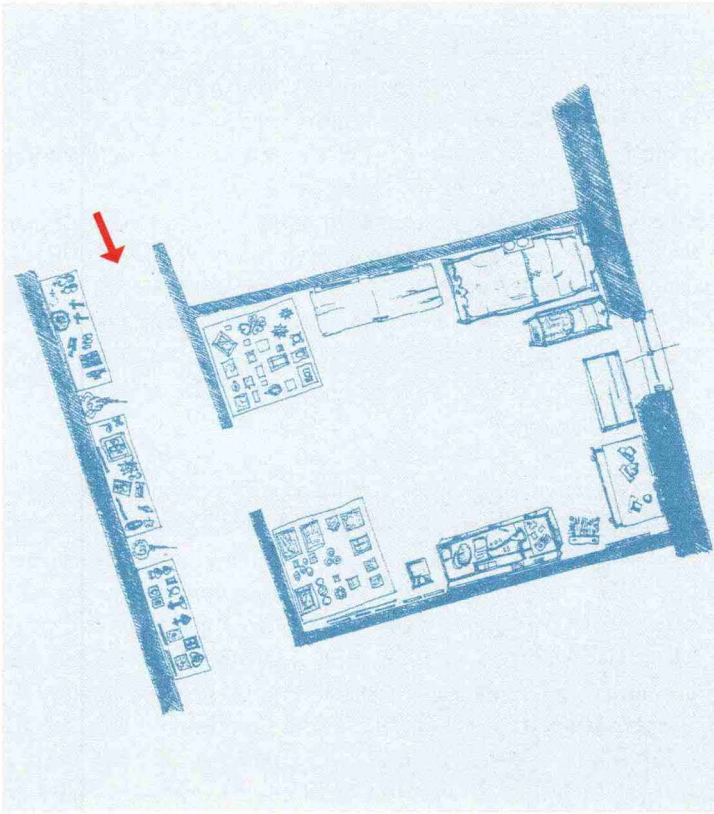
Dudelsack ab, weil sie vielseitiger einsetzbar sind: als Begleitinstrument für Gesang und Tanz sowie als Soloinstrument für Straßenmusikanten und auch für professionelle Musiker.

Das Vorhandensein der Harmonikas im Trentino ist seit Mitte des neunzehnten Jahrhunderts dokumentiert, als die ersten Hersteller ihre Tätigkeit aufnahmen: Giuseppe Bonelli und Antonio Pedrini aus Trient, Ferdinando Ongheri aus Borgo Valsugana. Das Handwerk des Harmonikaherstellers erreichte seine Blüte mit Bortolo Giuliani aus Mori (1845–1930), Giovanni und Severino Branz, die 1910 bei der Ausstellung in der Villa Reale in Mailand prämiert wurden, Carlo Dallapè, der von 1920 bis etwa 1950 in Trient tätig war, und Egidio Galvan, der von 1901 bis 1929 in Borgo Valsugana wirkte. Jährlich wurden 600–800 Stück hergestellt. Im benachbarten Bozen erlangte die 1871 vom gebürtigen Nonsberger Fidel Soncin eröffnete Fabrik Berühmtheit. In der volkstümlichen Tradition des Trentino gibt es eine Vielfalt verschiedener Formen von Harmonikas, von denen jede mit ihrem mehr oder weniger eigenen Namen – *orgheneto*, *rèta*, *armònio* – bezeichnet wird. In der Umgangssprache heißen sie *voze armònica*, *òrghen*, *mùsica*.

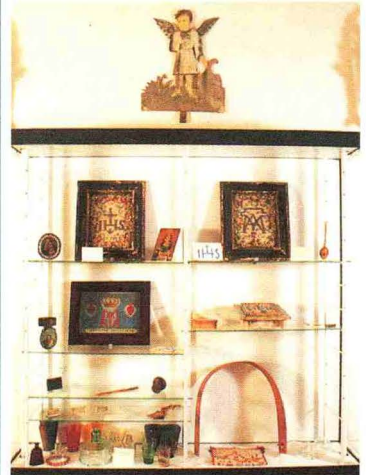


Volksfrömmigkeit





Dritter Stock



Diese Abteilung stellt das Phänomen der Religiosität unter besonderer Berücksichtigung ihrer Ausdrucksformen dar. Sie zeigt einen Bilderbogen, der sich von hohen sakralen Kunst bis zu den intimen Formen der häuslichen Andacht im Bauernhaus erstreckt.



Skapulier. Trient. Inv. Nr. 10454.



Hinterglasmalerei. Christus an der Geißelsäule. Trient. Inv. Nr. 10469.

Schrein. Heilige Cäcilia. Trient. Inv. Nr. 10476.

Schrein. Muttergottes aus Wachs. Trient. Inv. Nr. 10434.

Im Ausstellungsraum sehen wir ein Bett mit dem geschnitzten Christusmonogramm am Kopfende, ein Weihwasserbecken, einen Rosenkranz und Bilder an den Wänden, eine Wiege mit Heiligenbildern, ein Wandbrett mit *Statuetten*, eine Kommode mit Devotionalien, eine mit Andachtsbildern geschmückte Hochzeitstruhe. Sammlungen von *Andachtsbildchen*, die in Klöstern hergestellt wurden, ferner *Drucke*. Kerzenleuchter und Statuetten aus *Silberglas* (Bauernsilber), eine Imitation des wertvolleren Silbers, *Heiligenschreine* mit Bildnissen aus Papier, Wachs und Pappmaché, *Hinterglasmalereien*. Im Gang *Reliquienschreine*, *Kruzifixe*, *Breven* (*Breveln*), das sind Gebets- und Segenszettel sowie Heiligenbilder, die zusammengefasst und mit Kräutern und anderen Amuletten in einen Beutel gesteckt wurden; das Ganze diente als Talisman. Sodann ein *Skapulier*, das sind Heiligenbildchen an zwei Seidenbändern, die – über die Schulter gelegt – unter dem Kleid getragen werden und die Person beschützen sollen. Glaslichter. Weiters *Exvotos*: Votivtafeln, Herzen aus Silber, Stickereien auf Tuch. Die häufigsten Themen sind Dank und Anheimstellung in Krankheit. Es ist vor allem die Muttergottes (vom Rosenkranz, die Schmerzensreiche), die in vielen Nöten angerufen wird. *Christus-symbole* wie das Christusmonogramm und das *Herz Jesu*. *Grabinschriften* für Kindergräber. *Kerzenstangen*, *Stablaternen*, ein *Banner* zum Mitführen bei Prozessionen – die meisten fanden am Karfreitag, an den drei Bitttagen, zu Fronleichnam, am Herz-Jesu-Sonntag, am Fest der Schmerzensmutter, zu Allerheiligen, am 3. Sonntag des Monats statt. Schließlich sind noch Gegenstände für den täglichen Gebrauch ausgestellt, die mit geschnitzten sakralen Symbolen versehen sind.

Als Sitz des Heiligen Konzils, von dem die treibende Kraft der katholischen Gegenreformation ausging und das nunmehr die Verehrung der Heiligen und ihrer Bilder anerkannte und offiziell gestattete, befindet sich das Trentino in der Mitte zwischen den großen Verbreitungsgebieten des *Andachtsbildes*.

Das erste wird verkörpert durch die Druckerei Remondini aus Bassano im benachbarten Venetien. Über die Wanderhändler aus dem Tesino fanden ihre Drucke den Weg nach Europa. Das zweite, das seinen Ursprung in Augsburg und in anderen Zentren Mitteleuropas hat, beeinflusste das Trentino (damals Welschtirol) über das deutschsprachige Tirol. An der Grenze zwischen diesen beiden großen ikonografischen Traditionen, nämlich der venetischen im Süden und der deutschen im Norden, hat das Trentino an beiden Anteil. Von beiden finden wir konkrete Zeichen in den Häusern und Kirchen, in den Kapellen und in den Wallfahrtskirchen. Überall spürt man eine naive Frömmigkeit, eine Ahnung der Unendlichkeit, den Wunsch, auch in den eigenen vier Wänden zumindest den Eindruck jenes magischen Lichtes, jenes Goldschmuckes, jener Intarsien, jener Himmel und jener Sterne zu

bewahren, welche die Kirche, der ganz andere Mittel zur Verfügung standen, mit Hilfe der hohen Kunst zur Schau stellte.

Im Haus war das Schlafzimmer der Raum, in dem die Zeichen der Verehrung am augenfälligsten zur Schau gestellt wurden. *Andachtsbilder* und *-bildchen* wurden im Allgemeinen an die Wand gehängt, aber auch an Wiegen und auf der Innenseite von Schränken und Hochzeitstruhen angebracht. Die gängigsten Motive sind Jesus, die Jungfrau Maria, die Heilige Familie, der heilige Josef, die Schutzheiligen, die Schutzpatrone der Familienangehörigen, das Andenken an die Erstkommunion. Auf diese Bilder steckte man den geweihten Ölweig, der am Palmsonntag verteilt wurde.

Die Bilder wurden auch auf Möbel gestellt, wo sie zusammen mit Madonnenstatuetten, Kruzifixen, Schreinen und Glasglocken, die man über die Devotionalien stülpte, kleine private „Altäre“ bildeten. In den Hochzeitstruhen und Kommoden wurden auch *religiöse Schriften*, das *Gebetbuch* und kleine *Reliquienschreine* aufbewahrt. In Bettnähe war das *Weihwasserkrügel* (*lavèl da l'aqua santa, aquasantèl*) und der *Rosenkranz* (*coróna, rosari*) aufgehängt, der abends bei der Spinnrunde (*filò*) und vor allem im Mai bei der Marienandacht gebetet wurde. Auch in der Küche finden sich auf kleinen Borden Bildchen, Devotionalien, Andenken an Wallfahrtskirchen, eine Blumenvase. An der Stalltür durfte das Bildnis des heiligen Antonius Abt niemals fehlen, des Schutzpatrons der Tiere. In den Arbeitsräumen und Werkstätten gab es ein Bild des Handwerks- oder Zunftpatrons, das häufig auf Werkzeuge und Maschinen geklebt wurde. Der Brauch, sich mit Devotionalien und Andachtsbildern zu umgeben, die eine Schutzfunktion haben, hat sich bis in unsere Tage erhalten.

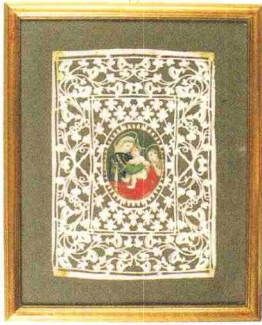


Andachtsbildchen

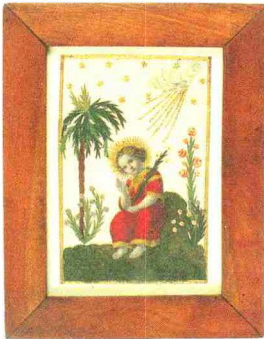
Die neuzeitliche Verwendung des Andachtsbildchens hat keinen gesicherten Ursprung. Die Legende schreibt ihre Erfindung dem heiligen Bernhardin von Siena zu, wenn es auch wahrscheinlicher ist, dass es sich bei den ersten Bildchen um nichts anderes als um Miniaturen handelte, die religiösen Büchern entnommen wur-



Weihwasserbecken. Inv. Nr. 10619.



Andachtsbildchen. „Madonna della Seggiola“ (Madonna und der Stuhl). Papierschnitt. Trient. Inv. Nr. 10506.



Andachtsbildchen. Jesuskind. Collage auf Tüll. Trient. Inv. Nr. 10509.



Andachtsbildchen. Punktiertes Papier. Trient. Inv. Nr. 10515.

den. Die ersten Bildchen waren sehr einfach: das Christusmonogramm, das Marienmonogramm, das Kreuz. Man begann sie rituell zu weihen und als Amulette zu verwenden: Sie wurden auf kranke Körperteile, auf Augen, Brust, Kopf, in Verbände und sogar in das Trinkwasser gelegt. Man stellte davon auch winzig kleine her, die kranken Personen und Tieren zum Schlucken gegeben wurden (Schluckbildchen).

Seit dem fünfzehnten Jahrhundert ist parallel dazu auch eine weltliche und kommerzielle Herstellung von Andachtsbildern festzustellen, die schon bald zu einer Verdienstquelle wurde. Nachdem die Nachfrage übermäßig anstieg, wurden neue, schnellere und billigere Herstellungsverfahren notwendig, wie die *Xylografie* (Druck mit Holzmatrize) – damit konnten viele Bilder auf ein einziges großes Blatt gedruckt werden – und ab 1430 die *Radierung* (Abdruck von einer Kupferplatte; it. „acquaforte“, vom alten Namen für Salpetersäure, die zum Ätzen verwendet wurde), die einen feineren und schärferen Druck ermöglichte. Seit der ersten Hälfte des fünfzehnten Jahrhunderts ist bezeugt, dass es in der Nähe von Wallfahrtskirchen einen Handel mit Bildchen für Pilger gab; diese erwarben sie als regelrechte Empfangsbestätigung für den gewonnenen Ablass.

Die weitere Verbreitung des Andachtsbildchens ist in entscheidendem Maße durch die Arbeit der Nonnen in den Klöstern bedingt. In deren Abgeschiedenheit begann man Bildchen herzustellen, die von Hand auf Pergament, Leinwand oder Papier gemalt wurden und für Gläubige und Wohltäter bestimmt waren. Die Ornamente wurden zunächst mit dem Messer, dann mit der Schere angefertigt. Diesen Techniken, mit denen man raffinierte Spitzen nachbilden kann, ist man auch heute noch nicht völlig auf den Grund gekommen. Schließlich arbeitete man mit Nadeln und mit *Collagen* (*Applikationen*, *Spickelbilder*). Es war eine Arbeit in völliger Anonymität, die Geduld und Fleiß erforderte (sogenannte Klosterarbeiten). Dabei gaben sich die Nonnen über Jahrhunderte Muster und Ikonografien weiter.

Die Druckerei Remondini aus Bassano und die Wanderhändler des Tesino

Die Stoff- und Eisenwarenhandlung des Paduaners Giovanni Antonio Remondini, die um 1660 in Bassano eröffnet wurde, entfaltete innerhalb weniger Jahre eine beachtliche Tätigkeit auf dem Gebiet der Xylografie und der Kupferstechkunst und stellte Bilder her, die weiteste Verbreitung fanden. Um 1750 setzte der Betrieb seine Erzeugnisse bereits in ganz Europa ab und machte dem anderen großen mitteleuropäischen Zentrum für volkstümli-

che Druckerzeugnisse, nämlich jenem in Augsburg, Konkurrenz. Von ihrer Gründung an betraute die Druckerei Remondini aus Bassano hauptsächlich die Wanderhändler aus den Dörfern des Tesino (*perteganti*), die in Gesellschaften organisiert waren, mit dem Verkauf von Drucken und Büchern. Die im Tesino stark ausgeprägte Neigung zum Wanderhandel beruht auf den Migrationsgepflogenheiten der Transhumanz (Wanderschäfferei), das heißt auf einer bereits fest verwurzelten Gewohnheit der Menschen, die Hochebene zu Herbstbeginn zu verlassen und erst im Frühling wieder dorthin zurückzukehren. Dem Handel mit Drucken widmeten sie sich seit dem siebzehnten Jahrhundert. Nachdem sie nach Bassano hinuntergestiegen waren, um Feuersteine für Hakenbüchsen zu verkaufen und Saatgut oder andere Dinge einzukaufen, kamen die Wanderhändler mit den Remondinis in Kontakt und einigten sich auf eine engmaschige Verteilung ihrer Drucke.

Verkauft wurden die Erzeugnisse vor allem auf dem Lande: Zu Fuß machte man sich auf den Weg zu den entlegensten Gehöften. In der Stadt gingen die Wanderhändler frühmorgens von Haus zu Haus, an den Markttagen spannten sie auf den Plätzen ihre Schnüre auf, an die sie mit kleinen Klammern (*giòe*) aus Haselnusszweiglein die Drucke hängten. Angeboten wurden vor allem Andachtsbilder mit Darstellungen der Heiligen Jungfrau Maria, von Christus und von Heiligen sowie von Erzählungen aus dem Neuen und Alten Testament, aber auch Drucke mit profanen Themen, darunter das *Schlaraffenland*, die *Lebensalter* und Tierdarstellungen. Ziel ihrer Reisen waren Italien und die europäischen Regionen: die Iberische Halbinsel, Frankreich, die deutschen Lande, das gesamte Habsburgerreich, Russland und Sibirien. Einige durchwanderten Amerika, vor allem Mexiko und Mittelamerika. Bei ihrer Rückkehr nach Bassano brachten sie wichtige Informationen über den Geschmack in den besuchten Gebieten mit und empfahlen Änderungen, um die Bilder entsprechend anzugleichen.

Bald schon, und zwar zunächst in Paris, Augsburg, Amsterdam, Moskau, Petersburg sowie in einigen italienischen Städten, eröffneten sie Läden, wo sie neben dem volkstümlichen Sortiment Drucke verkauften, die in England und Frankreich hergestellt wurden, mit Themen, die dem Geschmack des europäischen neunzehnten Jahrhunderts entsprachen. Einige erlernten neue Druckverfahren, darunter die Lithografie (Druck mit Matrizen aus Steinplatten) des Pragers Johann Alois Senefelder, und wurden Verleger. Es waren wiederum die Tesiner, die um die Mitte des neunzehnten Jahrhunderts die Chromolithografien (oder Öldrucke) verbreiteten, die der aus Castello Tesino stammende Giuseppe Pasqualini in Brünn herstellte.



Gnadenbild. Muttergottes von Radna. Druck Remondini. Malè. Inv. Nr. 861.



Andachtsbildchen. Herz Jesu.
Trient. Inv. Nr. 10598.

Die Herz-Jesu-Verehrung, die Exvotos und die Wallfahrten

Zu den im Trentino am meisten verbreiteten Formen der Volksfrömmigkeit zählt die Herz-Jesu-Verehrung. Es handelt sich um eine gefühlsbetonte Form der Anbetung, die von der Gesellschaft Jesu gefördert wurde und die im Verlauf des achtzehnten Jahrhunderts ein breites Echo gefunden hat. Sie geht zurück auf die Visionen der französischen Nonne hl. Marguerite-Marie Alacoque, in denen sich die Liebe Christi in Form eines brennenden Herzens manifestierte, das von einer Dornenkrone umgeben ist und von einem Kreuz überragt wird. Das Herz Jesu, dem Altäre und Kapellen, aber auch eine Bruderschaft gewidmet sind, ist eines der gängigsten Motive auf den in den Wohnungen aufgehängten Bildern.

Seine Symbolik findet sich in den Bildchen, in den silbernen Exvotos, in den verschiedenen Arten von Devotionalien, in den Schnitzereien auf den Gegenständen für den Hausgebrauch wieder. Sie bedient sich einer eigenen Rhetorik, in der bisweilen geradezu die Ausdrucksweise der Liebesdichtung anklingt. Zum Herz-Jesu-Fest am dritten Sonntag nach Pfingsten wurde und wird zuweilen noch in einige Orten, darunter Terzolàs, Tuenno und Sfruz, eine feierliche Prozession abgehalten.

Ein aufschlussreiches Zeugnis zur Volksfrömmigkeit stellen die *Exvotos* dar. Das „Votum“, das feierliche Gelübde, ist eine mit dem Göttlichen eingegangene Verpflichtung: Die Heiligen, als Mittler zu Gott, werden um Hilfe angerufen, um schwere widrige Umstände abzuwenden oder zu überwinden, zum Bei-

spiel Krankheiten, Gefahren, Unfälle, Naturkatastrophen oder sonstiges Unheil. Wer ein Gelübde ablegt, „fordert“ gewissermaßen vom angerufenen Heiligen die Erfüllung seiner Bitte ein, und muss, nachdem ihm die Gnade zuteil geworden ist, seine Schuld begleichen, indem er die erfolgte Erhörung auch öffentlich kundtut. Die Exvotos werden von den Menschen, denen die Gnade zuteil wurde, selbst angefertigt oder manchmal von kleinen Handwerkern. Man lässt sie in der Kirche oder bei der Wallfahrtsstätte, zu der man pilgert: im „Haus“ des Heiligen, bei dem man Gehör gefunden hat.

Die Exvotos sind also Ausdruck der erlangten Gnade, des Wunders, des Glaubens; aber auch eines ursprünglichen Empfindens, das sich mit schlichten, aber gleichwohl sehr beredten Mitteln in einer bei



allen sozialen Schichten geübten Praxis konkretisiert.

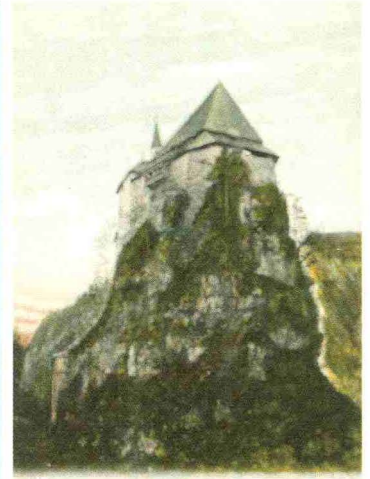
Zu hunderten an den Wänden von Wallfahrtsstätten und Kirchen hängend, zeugen die Danktafeln von erlangter Gnade, von Vertrauen und Verehrung, von unserem christlichen Glauben.

Die wichtigsten Trentiner Kultstätten mit überregionaler Bedeutung, in denen die Exvotos die Wunderkraft Gottes und seiner Heiligen kundtun, sind die Wallfahrtskirche zum hl. Romedius, wo die Votivtäfelchen an den Mauern der Eingangstreppe zu den Kapellen hängen, die Wallfahrtskirche zur Muttergottes von Caravaggio in Montagnaga di Piné, die Pfarrei Santa Croce del Bleggio, wo die Mauern der Heilig-Kreuz-Kapelle damit austapeziert sind, die Wallfahrtskirche zur Madonna der Sieben Schmerzen in Cavalese sowie die Wallfahrtskirche zum hl. Valentin in Ala.

Aus ethnografischer Sicht stellen die Votivbilder – die auf Metall, Holz oder Leinwand gemalt sind – eine wichtige bildliche Quelle dar, die Auskunft über Ereignisse einer Epoche und über verschiedene Aspekte des Alltagslebens geben kann: Kleidung, Einrichtungsgegenstände, die Arbeit im Wald und auf den Feldern, Transport...

In engem Zusammenhang mit dem Exvoto-Brauch stehen die *Wallfahrten*, die man unternimmt, um Gnade zu erbitten oder ein Gelübde einzulösen. Einstmals bat man auch in Zeiten schwerer Bedrängnis für die Gemeinschaft um Gottes Beistand, um Epidemien, Überschwemmungen oder Dürren zu überwinden oder Kriege abzuwenden.

Das Ziel der Pilgerfahrten sind die Wallfahrtsorte und die Kirchen, wo die Reliquien eines wundertätigen Heiligen aufbewahrt werden – wie im Falle des hl. Romedius und des hl. Valentin – oder wo, nach den Gründungslegenden, wundersame Ereignisse stattgefunden haben. In Montagnaga ist die Jungfrau der Bäuerin Domenica Targa erschienen, in Cavalese ist die Statue der Schmerzensmutter, die zuvor eingegraben worden war, an die Oberfläche gekommen, in Bleggio betet man das wundertätige Kreuz an, das von einem Hirten auf dem nahen Berg San Martino errichtet und danach in die Pfarrei gebracht worden war. Zu einem Heiligtum wallfahren bedeutete, mehrere Tage lang Beschwerden, Fasten und Gefahren auf sich zu nehmen und sich auf eine Heilsreise in einem Zustand der Buße und des Betens zu begeben. Die auserwählten Termine sind die Mariengedenktage und die Jahrestage der Heiligen (Heiligenfeste, Patrozinien), denen die Wallfahrtsstätten geweiht sind, oder die traditionell von den Gemeinschaften festgelegten Termine, an denen man sich jedes Jahr aufs neue auf den Weg der Läuterung macht, um den Segen Gottes zu erbitten. Die Wallfahrt wird so auch zu einem Anlass zum Feiern und zur Sozialisation, zu einem außergewöhnlichen Ereignis, das herausführt aus dem Alltag und dem eingefahrenen Rhythmus. Aus den Ortschaften des Trentino unternahm und unternimmt man noch immer Wallfahrten auch in die nahe gelegenen Wallfahrtsorte Unsere Liebe Frau im Walde, Weißenstein oder zum hl. Antonius von Padua.



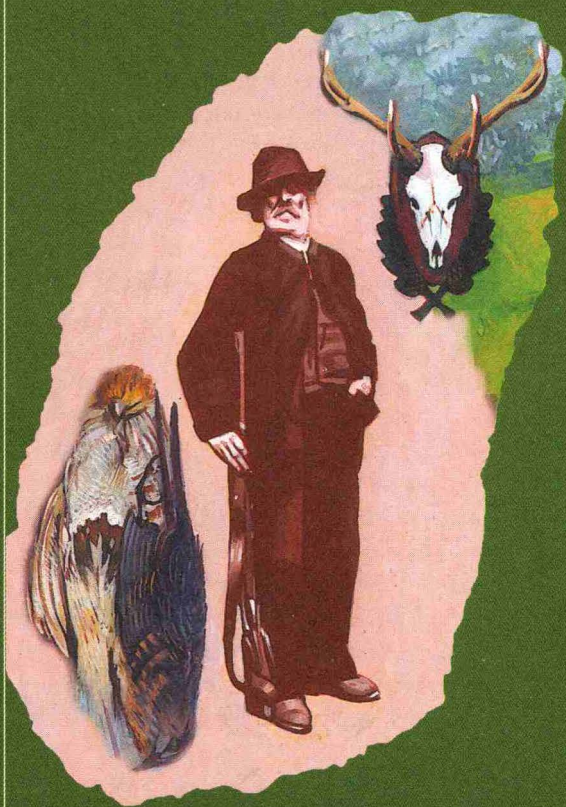
Wallfahrtskirche zum heiligen Romedius. Ansichtskarte.
Inv. Nr. 7162.

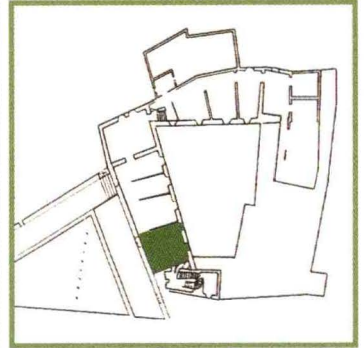


Keramikstatuette. Muttergottes von Caravaggio. Trient.
Inv. Nr. 10494.

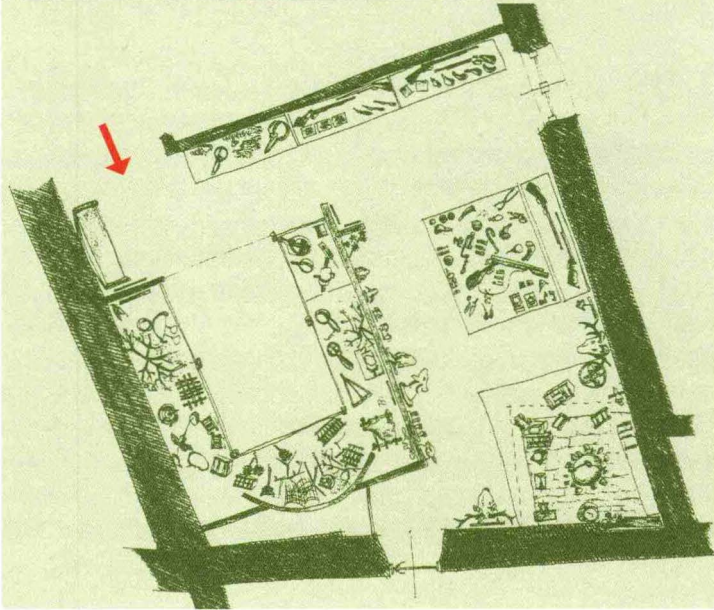


Die Jagd





Dritter Stock



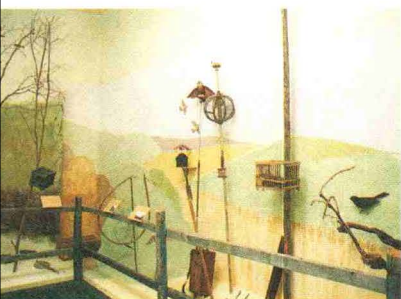
In der bäuerlichen Welt des Trentino präsentiert sich die Jagd (*caza*) unter zwei verschiedenen Aspekten: als *Verteidigung des landwirtschaftlichen Raumes* und bisweilen als bescheidene zusätzliche Nahrungsquelle, oder aber als *Vergnügen und Freizeitsport*, einstmals ein begehrtes Vorrecht der wohlhabenden Schichten, bei der die Erringung der Trophäe im Vordergrund stand. Unter Berücksichtigung dieser Unterscheidung ist die Abteilung in zwei Abschnitte gegliedert: Im ersten führt der Ausstellungsparcours durch eine kurze Naturgeschichte des Fallenstellens: von der *Schlinge* zur *Dohne* und zu den *Leimruten* für den Vogelfang. Sodann das *Vogelnetz* zum Fangen von Zugvögeln, mit Käfigen für die Lockvögel und *Vogelscheuchen*. Schließlich *Schlagfallen* und *Fang- oder Tellereisen*. Zu sehen ist auch eine *ausgestopfte Lockeule* mit Flügeln und beweglichem Kopf, die im Frühling verwendet wurde, um Raubvögel anzulocken und zu töten, die für schädlich gehalten wurden.

Im angrenzenden Raum befindet sich eine Sammlung von *Jagdgewehren*, die dem Museum vom Italienischen Historischen Kriegsmuseum Rovereto zur Aufbewahrung überlassen wurden. Ausgestellt sind *Flinten* oder *Büchsen*, *Doppel Flinten* und *Karabiner*. Sodann das Jagdwesen in seinen spielerisch-sportlichen Aspekten: neben den *Jagdtrophäen* von Hirschen, Rehen, Gämsen, Birkhuhn, Steinhuhn und Schnepfe sind die Trophäen der so genannten *Niederjagd* (Dachs, Eichhörnchen, Steinmarder sowie bunte und seltene Vögel wie Specht, Eisvogel, Wiedehopf und von Albinismus betroffene Amseln) ausgestellt. *Pulverhörner*, die zur Aufnahme des Schießpulvers und der Schrotkugeln für die Vorderlader dienen, *Messer* und verschiedenes Zubehör für die Jagd, sowie eine alte *offene Feuerstätte*, die aus Mezzocorona stammt.

Jagd und bäuerliche Welt

In der bäuerlichen Welt ist das Fangen von Wildtieren in erster Linie eine *Verteidigungsmaßnahme* zum Schutz der Haustiere und der Kulturpflanzen vor den so genannten *Schädlingen*. Die Liste der Widersacher des Bauern ist ziemlich lang: Zwar stellen Wolf, Luchs und Bär seit langem keine Bedrohung mehr dar, doch das Eindringen von Füchsen und Steinmardern, Dachsen, Raubvögeln, Körnerfressern, Maulwürfen, Ratten usw. bedeutet weiterhin eine nicht unerhebliche Plage. Auch Schalenwild, Hasen und andere Wildtiere haben sich häufig als schädlich für die Kulturen erwiesen.

Aquarell von R. Asche.



Die Fangvorrichtungen, die bei den Hütten auf dem Land oder in unmittelbarer Nähe der häuslichen Umgebung verstreut sind, dienen demnach vor allem der Verteidigung. Andererseits stellt das Wild nicht nur eine Bedrohung dar, die es abzuwenden gilt, sondern auch eine Nahrungsquelle, die man sich aneignen kann. Daher also die *Schlingen*, *Leimruten*, *Dohnen*, *Netze*, die mehr oder weniger überall versteckt sind, von den Hecken im Tal bis zu den Berggipfeln, um die beträchtlichen Vorräte an Proteinen zu nutzen, die in der Natur vorhanden sind.

Mit Hilfe der einfachen, aber tödlichen *Schlingen* (*lazi*) aus Pferdehaaren lassen sich Wildtiere aller Art fangen. Sie wurden am Boden ausgelegt, um große Vögel wie Rebhühner und Schnepfen zu fangen, oder sie wurden an Äste gehängt, um Zugvögel zu fangen. Ebenfalls für den Vogelfang wurden die *Leimruten* verwendet, das sind mit Leim bestrichene, entrindete Haselruten. Es gibt größere und stärkere (*bachetóni*), die etwa einen Meter zwanzig lang sind und die in der Nähe des Wassers oder im Wald aufgestellt wurden, und kleinere (*bachetine*), die man auf einen langen Stock steckte, ähnlich einem blattlosen Baum. Die Vögel

Leimruten im Holzkasten. Sulzberg. Inv. Nr. 10640.

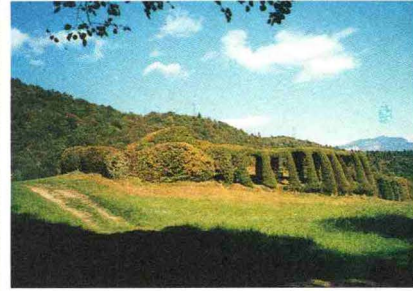


werden durch die in einen Käfig gesperrten Lockvögel (*reciami, zambèli*) und die Lockpfeifen (Sing. *zigaròla, reciàm, subiarìn, subiarola*) angelockt. Die Leimruten werden gewöhnlich in Holzkästen verwahrt. Der *Schwippgalgen* oder *Schnellbogen* (*archét*) schließlich – ein Hasel- oder Kastanienzweig, der mit Hilfe eines Fadens gespannt wird, den man mit einem Stöckchen festmacht – klemmt die Füße der Vögel ein, die vom Köder angelockt worden sind.

Mit dem *Vogelnetz* (*ròcol, ròcolo*) erreicht der Vogelfang oder die *Vogelstellerei* ihre ausgereifteste und spektakulärste Form. Um Fünfzehnhundert entwickelt, wahrscheinlich venetischen oder lombardischen Ursprungs, besteht das Vogelnetz aus einem *Ver-schlag* (*casòto*), einer kreis- oder halbkreisförmigen *Laube*, in der ein *Netz* (*rè, ré*) verborgen ist, und aus einer kleinen Gruppe von Bäumen, die innerhalb des Halbkreises wachsen. Vervollständigt wird das Instrumentarium durch die *Lockvögel*, Singvögel die man in Käfigen (*cabie, gabie*) hält – besonders laut ist jener mit den frisch gefangenen Vögeln (*zigaròla, pizerina*) –, sodann durch die *Läufer* und die *Rührvögel* *zimbèlli* (*dógole, zambèli*), das sind angebundene Vögel, die vom Vogelfänger als Lockvögel eingesetzt werden, schließlich die *Lockpfeifen* und die *Vogelscheuchen* (Sing. *sgiavedì*), die, in die Luft geschleudert, den Flug eines Raubvogels nachahmen und die Vögel zu den Netzen hintreiben.

Die Vogelnetze, die entlang den Hauptzugstraßen der Wanderungsströme standen, dezimierten ehemals die Vogelzüge, die jeweils im Herbst und im Frühjahr das Trentino überquerten, in nahezu industriellem Ausmaß.

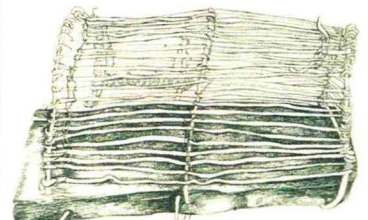
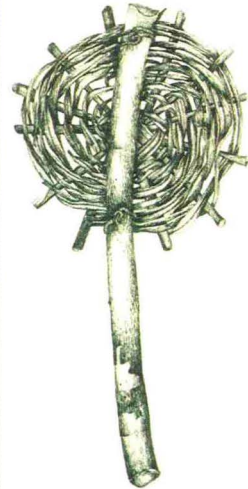
Gegen Ende des neunzehnten Jahrhunderts verzeichnete der Vogelfang infolge heftiger Kontroversen ethischer Natur, die durch das wachsende Umweltbewusstsein des mitteleuropäische Bürgertums entfacht wurden, in Tirol einen beträchtlichen Rückgang. In diesem Zusammenhang wurde das Trentino, als Grenzland zwischen germanischer und italienischer Welt, zu einem Raum der Begegnung und des Zusammenpralls zweier verschiedener Auffassungen zur Jagd und deren Ausübung. Anders als die deutsche Welt, akzeptierte das Trentino die neuen, restriktiven Vorschriften nur widerwillig: Der Vogelfang wurde weiterhin praktiziert, insbesondere in jenen Tälern, die besonders stark von den Wanderungsströmen betroffen waren: Primiero, Tesino, Valsugana, Vallagarina, Chiese-Tal. Er stellte nämlich eine wirtschaftlich ziemlich lohnende Tätigkeit dar: Hoteliers, Gastwirte und Metzger kauften regelmäßig Gebinde von Zugvögeln (*picade*) sowie Bündel von Rebhühnern und Schnepfen, die auf legale Weise von Vogelfängern und Jägern, aber auch von Hirten und Bauern, die ohne Genehmigung jagten, gefangen wurden.



Vogelfanganlage auf dem *Sauch*. Verla (Giovio).



Aquarell von R. Asche.



Vogelscheuche und Käfig. Col Omietti. Zeichnung von R. Asche.



Schlagfalle. Roncegno.
Inv. Nr. 8727.



Fang- oder Tellereisen. Sulzberg.
Inv. Nr. 202.

Schlagfallen und *Fang-* oder *Tellereisen* wurden verwendet, um sich eine weitere Ressource von erheblichem wirtschaftlichem Interesse anzueignen: die *Felle* von Füchsen, Mustelidaen (Marder, Steinmarder, Hermeline) und von anderen, weniger wertvollen Arten (Murmeltiere, Dachse und Maulwürfe). Bei der *Schlagfalle* (*tamàz*) handelt es sich um eine Schnappfalle, die aus einem hölzernen Teil und einem aus Stein zusammengebaut wird. Das *Fang-* oder *Tellereisen* (*taiòla*, *tràpola*) schließlich war eine leicht zu handhabende und weit verbreitete Fangvorrichtung, die in sämtlichen Bauernhäusern vorhanden war; es wurde von örtlichen Handwerkern hergestellt oder frei auf den Märkten verkauft. In vielen Dörfern gab es stets irgend jemand, sehr häufig einen Holzfäller oder Köhler, der abwechselnd einer Saisonarbeit nachging und Pelztiere jagte. Diese Jagd fand vorzugsweise im Winter statt, wenn das Fell der Tiere am dichtesten und somit am wertvollsten ist. Die Füchse wurden mit dem Fang- oder Tellereisen oder mit Hilfe von Gift gefangen, aber auch auf dem *Anstand* oder *Ansitz*, und zwar bei Vollmond. In der Subsistenzwirtschaft der Alpen stellte die Jagd und der Verkauf von Wild sehr oft eine der seltenen Gelegenheiten zur Einnahme von flüssigen Geldmitteln dar. Die Einnahmen aus diesen unmittelbaren Ressourcen belebten einen gewissen Handelsverkehr, der sich auch auf illegaler Ebene vollzog, und brachten eine ganze Reihe von begleitenden Tätigkeiten mit sich, zum Beispiel das Gerben und den Handel mit Leder, die Zubereitung und Konservierung von Erzeugnissen für den Großhandel, das Gastgewerbe und nicht zuletzt, vor allem in jüngerer Zeit, den Fremdenverkehr.

Die sportliche Jagd

Während sich die Welt der bäuerlichen Jagd als eine von den offiziellen Quellen entschieden vernachlässigte Erscheinung erweist, ist die so genannte *sportliche* Jagd im Trentino seit jeher durch genaue Vorschriften geregelt. Die Jagdreviere werden den Gemeinden zugewiesen, die damit das Erbe der ehemaligen *levatari* antreten, welche in der Jagdordnung des *Ancien régime* die Pächter eines Jagdreviers waren. Eine typische Erscheinung des Jagdwesens in den Alpen war der Wilderer, der vom Jagdpächter oft in einer neuen Rolle als *Jagdaufseher* eingestellt wurde. Diese Figur vermischt sich zum Teil mit der des *Berufsjägers*, der Autoritäten und Persönlichkeiten aus der Stadt in die Geheimnisse der Gebirgsjagd einweiht. Einige von ihnen haben sich schließlich einen geradezu legendären Ruf erworben, wie etwa Luigi Fantoma, genannt der *König von Genua*, ein Holzfäller aus dem Val Rendena,



der sich Ende des neunzehnten Jahrhunderts als äußerst geschickter Bärenjäger betätigte. Der Einheimische erscheint so häufig auch in der Eigenschaft als wertvoller Mitarbeiter, ohne dessen Hilfe sich die Jagd als wenig lohnend erweisen würde.

Die sportliche Jagd, die seit jeher ein Vorrecht der höheren Klassen und bisweilen ein begehrtes gesellschaftliches Ziel der aufstrebenden ländlichen Schichten ist, verabscheut natürlich alle Formen des Fallenstellens. Sie wird mit der Feuerwaffe, mit dem Gewehr, ausgeübt. Dazu zählen *Flinten* (Sing. *s-ciòp*), *Doppelflinten* (Sing. *s-ciòpa*), *Büchsen*, *Karabiner* oder *Stutzen* (Sing. *s-ciòp a bala*, *fusil*, *stutzen*) Die Flinten mit glattem Lauf eignen sich für die Verwendung von gekörnter Munition, dem *Schrot* (*balini*). Die Leute aus dem Volk modifizierten gelegentlich die Militärwaffen oder die bei den wohlhabenden Klassen gebräuchlichen Waffen für die Jagd. Auch die Doppelflinten mit zwei nebeneinander (*dópia*) oder übereinander (*sovrappòste*) liegenden Läufen haben eine glatte Seele und werden mit *Schrot* und *grobem Schrot* (*baletóni*, *balinazi*) geladen. Die *Büchsen*, *Karabiner* oder *Stutzen* mit gezogenem Lauf werden für die Jagd mit *Kugeln* auf großes Schalenwild verwendet.

Auch wenn die *Jagdtrophäe* auf jeden Fall eine wichtige Komponente der sportlichen Jagd bleibt, so hat diese im Trentino nur selten die Bedeutung, die weiter nördlich im mitteleuropäischen Raum für sie typisch ist. Sehr häufig stellte nämlich der Kopf der Beute für die Alpenbewohner, deren Jagdziel die Nahrungsbeschaffung war, eher einen hinderlichen Gegenstand als ein begehrtes Objekt dar, das man ausstopft und zur Schau stellt. Was man aufbewahrte, aber nicht immer, waren die Krickel (Gehörn, Geweih), die häufig in Form von Griffen, Haken oder Knöpfen wieder verwertet wurden. Als Trophäenträger widmete der Jäger (*cazador*) allenfalls seinem Hut besondere Aufmerksamkeit, indem er ihn mit Federn und Flaum schmückte. Am häufigsten wurden dafür die Federn des Auerhahns (die *sgórbie*), des Birkhuhns (die *stòrte*), des Steinhuhns, der Schnepfe (die so genannte *Malerfeder*), des Eichelhäfers und jene der Stockente (der *ricciolo*) verwendet.

Traditionsgemäß übte man im Trentino die Jagd folgendermaßen aus: in der Talsohle aus einem *Verschlag* oder einer *Jagdhütte*, auf offenem Feld und im Mittelgebirge mit dem *Vorstehhund* auf Standwild (Rebhuhn, Steinhuhn und Waldhuhn) und einige Arten von Wechselwild (Schnepfe und Wachtel), dann die *Hasenjagd mit dem Spürhund* und schließlich die *Hochgebirgsjagd* (die Pirsch) auf Gämse und Schneehuhn. Alle diese Arten haben stufenweise an Bedeutung zugunsten der letztthin eingeführten *Jagd vom Anstand* (oder *Ansitz* bzw. *Hochsitz*) aus verloren. Diese Art



Auerhahntrophäe.



Reh- und Gamstrophäe.

Aquarell von R. Asche.



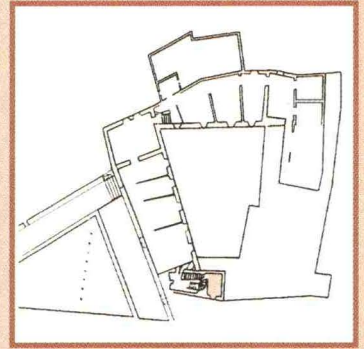
der Jagd auf das Schalenwild (Reh und Hirsch) wird derzeit von den Trentiner Jägern bevorzugt. Sie beruht auf Vorbildern, die aus Mitteleuropa importiert wurden.

In den letzten Jahrzehnten hat sich das Jagdwesen im Trentino tatsächlich tiefgreifend gewandelt. Die Krise der bäuerlichen Welt hat erhebliche Veränderungen im Verhältnis zwischen Wald, Weide, landwirtschaftlicher Nutzfläche und unbebautem Land mit sich gebracht. Der für einige Tierarten wie Rebhuhn und Hase geeignete Lebensraum hat einem Ökosystem Platz gemacht, das eher die Ansiedlung von Hirschen und Rehen begünstigt. Zudem hat der derzeit angewachsene Schalenwildbestand ein immer konsequenteres Vorgehen erforderlich gemacht, nachdem die Jägerschaft sich dessen bewusst geworden ist. Die Auslese wird in den Jägerverbänden getroffen, die engmaschig in den ländlichen Gemeinschaften des Trentino vertreten sind. Auch die traditionelle Ausrüstung hat einen bedeutenden Wandel durchgemacht. Die Erfordernisse der Auslesejagd machen es nämlich notwendig, von der alten, mit Schrot geladenen Doppelflinte, mit der man wahllos männliche, junge und weibliche Tiere erlegte, abzugehen und stattdessen den Karabiner mit gezogenem Lauf gezielt zu verwenden.

Das Fortepiano „Endrizzi de Chiusole“

Aus der Instrumentensammlung des Museums, in der vor allem volkstümliche Musikinstrumente aufscheinen, sticht eines hervor, das keineswegs volkstümlich ist: Ein *Fortepiano* Wiener Bauart, das um 1780 oder vielleicht auch einige Jahre früher datierbar ist. Es braucht kein besonderes Einbildungsvermögen, um festzustellen, dass es praktisch aus derselben Zeit oder aus einer nur unwesentlich späteren stammt, zu der Mozart in Rovereto weilte. Die kurzen Besuche Mozarts in dieser Stadt fanden in den Jahren von 1769 bis 1772 statt. Könnte es vielleicht sein – doch das ist unglaublich, ein Traum... – dass Mozart selbst darauf gespielt hat?

Und genau aus der Gegend von Rovereto, nämlich aus Pomarolo, kommt tatsächlich das Instrument. Es stammt wahrscheinlich aus dem Besitz der Familie Celva, aus der nicht nur ein angesehener Musiker hervorgegangen ist. Vielleicht gehörte es Francesco Antonio Celva (1812-1898), Pfarrorganist und Chorleiter, oder dessen Bruder Massimiliano (1827-1856), der Priester war und Opernwerke von Donizetti, Mercadante und anderen für Klavier transkribierte. Heute nun trägt das Fortepiano den Namen der prominenten Trentiner Pianistin und Musikerzieherin, der Edlen Natalia Endrizzi de Chiusole (Trient 1911-1998). Sie war die Frau des Museumsgründers Professor Giuseppe Šebesta, und ihr wurde es 1999 mit einem Eröffnungskonzert *in memoriam* gewidmet.



Dritter Stock

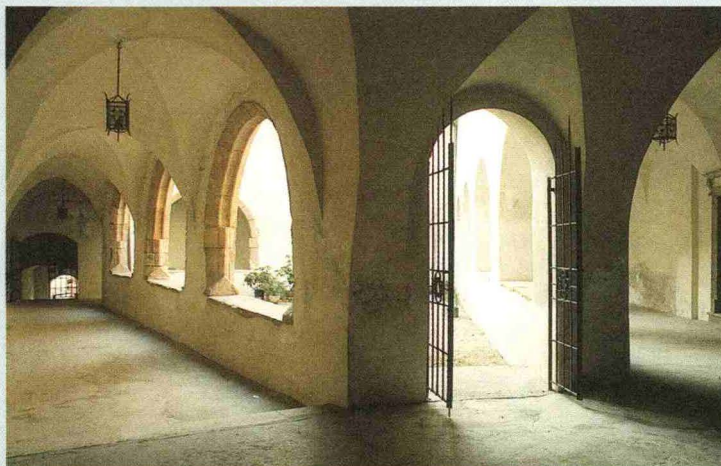
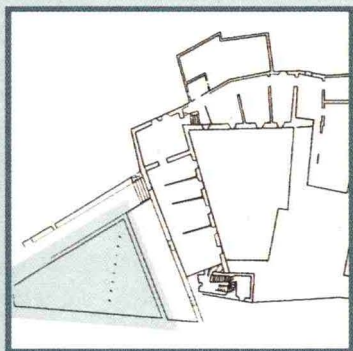


Inv. Nr. 156.

Das Instrument, das zweifellos von Wiener Bauart ist, kann um das Jahr 1780 datiert werden. Es ist aus Tannenholz gebaut, das vollständig mit Kirsche furniert ist, und hat einen Deckel aus massivem Kirschholz, der sich in 4 Teilen öffnen läßt. Der furnierte Innendeckel weist eine Gliederung in Rahmen und Felder auf. Das Hammerklavier hat vier mit Kirsche furnierte Füße mit viereckigem Querschnitt, die sich nach unten verjüngen. Die herausziehbare Tastatur ist aus Tannenholz, die Tasten für die diatonischen Töne sind mit einem Belag aus Ebenholz und jene für die chromatischen Töne mit einem aus Elfenbein versehen; sie verfügt über 61 Töne von F 1 bis F 6 und ist in einen Rahmen aus Tannenholz mit Stützkanten aus Kirschholz eingepasst. An der Frontplatte über der Tastatur ist eine Messingscheibe mit weißem Glas angebracht, darin stand der Name des Bauers, der jetzt nicht mehr lesbar ist. Auf den Seiten der Frontplatte finden sich zwei kleine Szenen in klassizistischem Stil in Messing, unterbrochen durch vier Rosetten. Auf den Seiten an den Innenwänden über den Stützkanten sind zwei weitere kleine Messingfiguren zu sehen.

Das Instrument wurde 1972 vom Museum erworben und 1997 einem Restaurator anvertraut: „Es wurde komplett auseinander genommen, gegen Holzwurm behandelt, geputzt und wieder zusammengebaut. Bei der Restaurierung ging man auf der Grundlage von wissenschaftlich gültigen, schriftlichen Quellen vor. Dabei griff man auf dieselben Techniken und Materialien zurück, die schon beim Bau zum Einsatz gekommen waren, auch wo es notwendig war, die wenigen fehlenden Teile zu rekonstruieren. Der Lederbelag der Hämmer wurde erneuert, indem man von den Stärken des Originalbelages ausging und dieselbe Art von Leder verwendete (männlicher Hirsch). Weiters wurden die Spannungen für den Einbau der Saiten aus Messing und Eisen berechnet, dann wurde das Instrument auf A 415Hz gestimmt, den ursprünglichen Kammerton“.

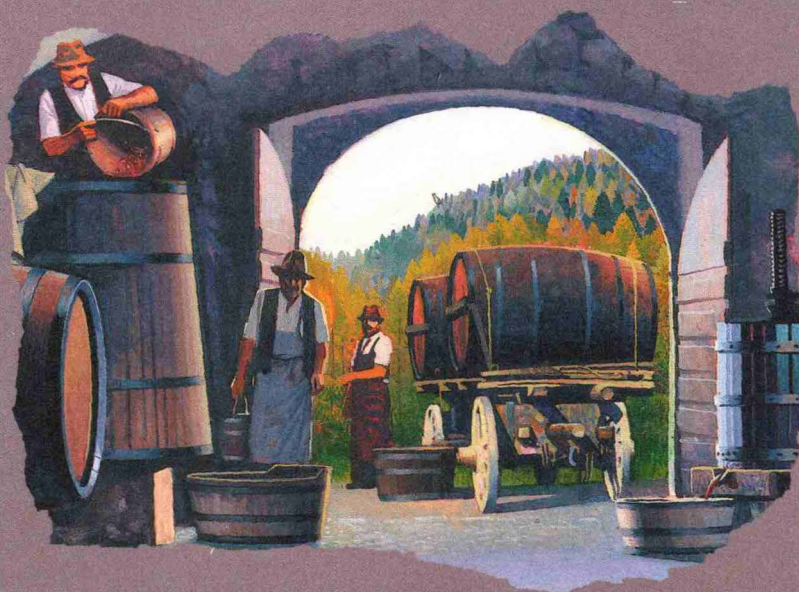
Der Kreuzgang

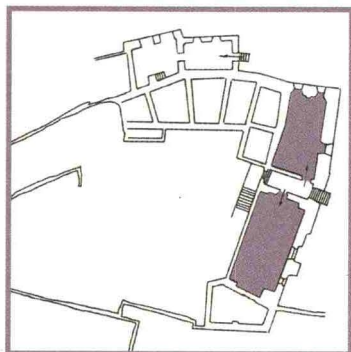


Der gotische Kreuzgang, dessen Besonderheit ein *dreieckiger Grundriss* ist, wird von drei Bogengängen gebildet. Jene auf der Süd- und Westseite haben Bögen aus Sandstein, jener auf der Nordseite, der jüngeren Datums ist und aus der Zeit des Wiederaufbaus der Kirche im siebzehnten Jahrhundert stammen dürfte, hat gemauerte Bögen. Der Kreuzgang befindet sich zwischen der Kirche und dem Eingangshof zum Museum, also dem unteren Hof des alten Klosters. Dieser wird „Maximilianshof“ genannt, weil sich dort ein Fresko befindet, das anlässlich des Besuches von Kaiser Maximilian I. von Habsburg im Jahr 1516 angebracht wurde. Vom Kreuzgang besteht eine Verbindung nicht nur zur Kirche durch ein Portal an der Nordseite und zum *Maximilianshof*, den man über eine Freitreppe mit einem schmiedeeisernen Gitter erreicht, sondern auch zum *Vorplatz der Kirche* durch ein Portal an der Westseite sowie zum östlichen *Portikus*, der zum oberen Hof führt. Zu diesem gelangt man durch ein weiteres schmiedeeisernes Gitter aus dem Torgang, der von einem Stichkappengewölbe überdeckt ist. Im Inneren des Kreuzgangs öffnen sich zwei weitere Portale. Alle Portale bestehen aus hellen Kalksteinblöcken und weisen einen doppelten Architrav auf, der auf Volutenkapitellen ruht. An der West- und Südfassade findet sich eine gemalte *Quadrierung*.

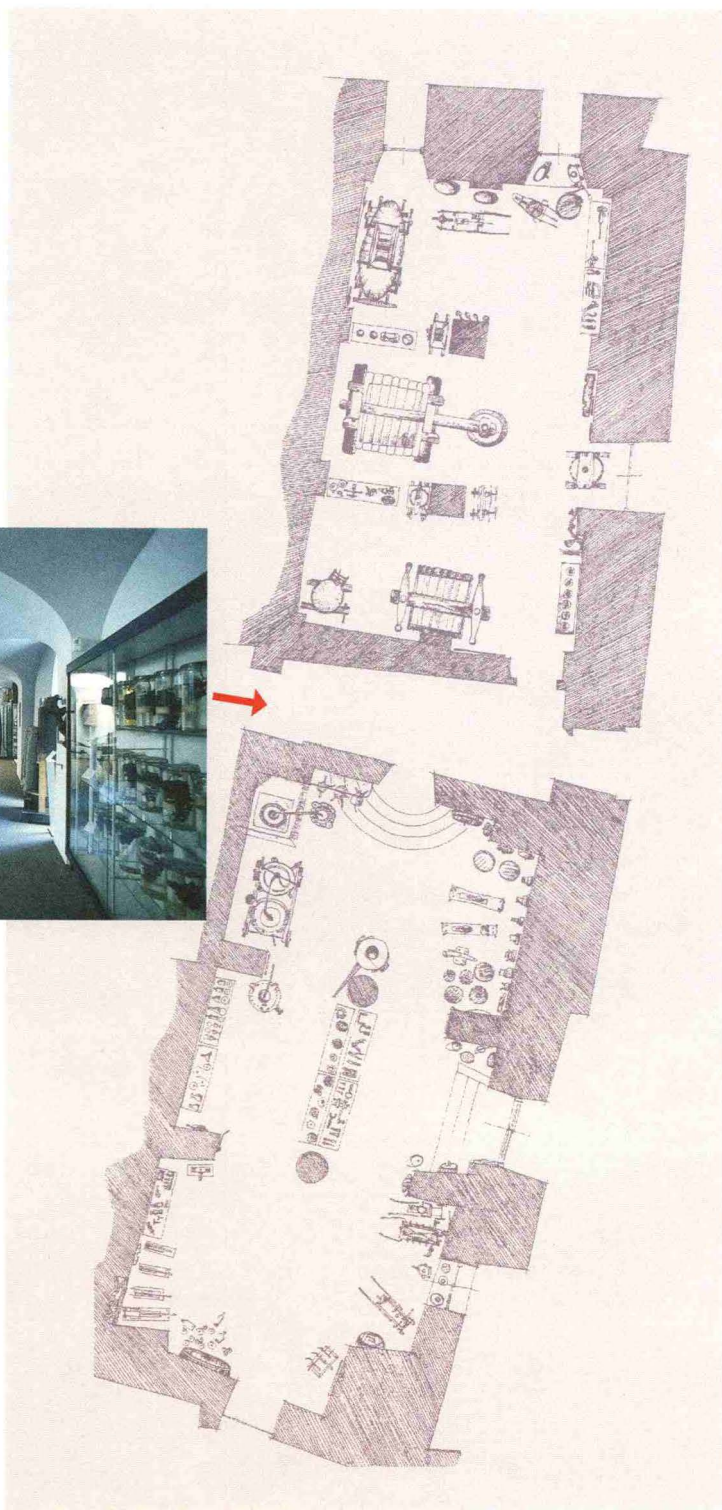
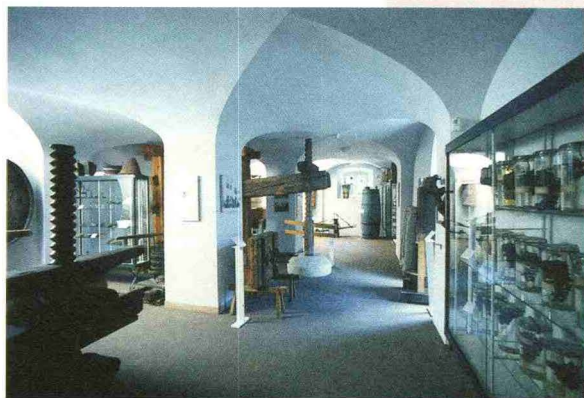


Wein und Schnaps





Keller



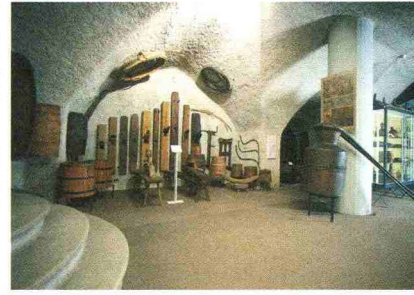
Das Trentino ist heute für seine Qualitätsweine allseits bekannt. Der Weinbau ist eine Spezialkultur und San Michele all'Adige war eines der maßgeblichen Zentren, in denen sein Ausbau vorangetrieben wurde. Die Landwirtschaftliche Lehranstalt in San Michele entstand 1874 unter der Führung des böhmischen Agronomen Edmund Mach mit dem Ziel, den Weinbau im Raum Trentino-Tirol anzukurbeln. Sie erhielt dafür das Kloster und die großen Weinberge des ehemaligen Augustiner-Chorherren-Stiftes.

Weinbau, Weinbereitung und Schnapsbrennerei

Diese Abteilung hat von der Landwirtschaftlichen Lehranstalt in San Michele einige bedeutende Stücke geerbt, so eine Sammlung von hochwertigen autochthonen (bodenständigen) und allochthonen (auswärtigen) Rebsorten (ungefähr 1930) und eine Sammlung von Fassböden, die den ersten Schulleitern gewidmet sind.

Der Besucherrundgang folgt dem Ablauf der Arbeiten im Weinberg. Zuerst sehen wir *Rebmesser* oder Winzermesser, Okulirmesser, Rebscheren, Drahtzangen, *Schwefler* und Spritzgeräte für Kupfervitriol. Dann die Geräte für die Weinlese: *Brenten* (Tragbütten, Zummen), *Moster* (Stößel), ein Fuhrwerk für den Maischetransport, ein „*Kastlet*“ (liegendes Maischefass), eine Traubenquetsche mit Walzen. Im Schaukasten Fässchen zum Transport von Wasser oder Wein. In der Mitte des Raumes eine gewaltige *Kelter mit Pressbalken* (Hebelpresse, Torggl), die ins Jahr 1743 datiert ist und aus Fondo stammt; eine *Kelter mit beweglicher Schraube* (Spindelpresse), eine Kelter mit feststehender Doppelschraube, eine Vertikalpresse. Sodann den Steinsockel einer Kelter, vermutlich aus der Römerzeit. Schließlich ein *Gärbottich* und andere Geräte: Tresterhaken, *kleiner Bottich* und *Pazeide* (Bütte). Im Schaukasten Zubehöriteile für das Fass: Spunde, Fastürchen und Fass- oder Zapfhähne.

Die Ausstellung führt weiter in einen Raum, der mit ziemlicher Sicherheit seit Gründung des Klosters von San Michele als Weinkeller gedient hat. Dort sind die Werkzeuge und Erzeugnisse des Fassbinders ausgestellt: Hobel und Böcke (Hainzelbänke, Schnitzbänke), Fässchen, *Fässer*, Eimer und andere aus Dauben gebundene Behälter; im Schaukasten Gargelkämme oder -hobel (Kimmhobel), Parallelreißer, Zugmesser oder Ziehklingen, Zirkel, Holz- oder Lochbohrer. An der Wand Fassböden aus dem frühen zwanzigsten Jahrhundert, die den Direktoren der Lehranstalt gewidmet sind. Weitere Kellereigeräte: Fasstrichter und einfache bäuerliche Weinfilter neben moderneren und funktionelleren Maschinen. Eine Reihe von Abfüllmaschinen und Verkorkmaschinen aus Holz; im Schaukasten Kellereigeräte zum Abziehen, Umfüllen, Filtrieren und Messen. Eine Sammlung von Gläsern, Maßen, Korbflaschen und alten Flaschen. Abgeschlossen wird die Abteilung von Geräten zum Destillieren der Trester, darunter ein großer *fahrbarer Destillierapparat*. Daran angrenzend der Raum mit der Rekonstruktion eines *Vorratskellers*.



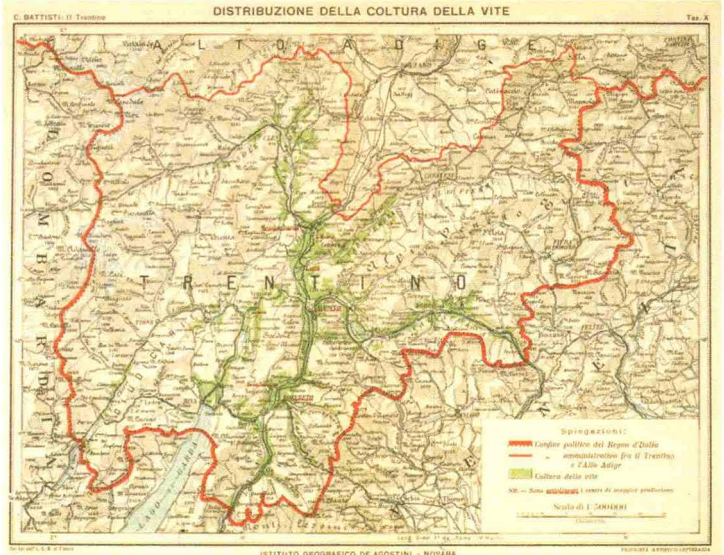
REBMESSE oder WINZER- MESSER

Das Rebmesser oder Winzermesser (*podaról*, *podina*) trugen die Bauern stets griffbereit für alle im Weinberg anfallenden kleineren Arbeiten bei sich: Rebschnitt, Traubenlese, Abschneiden der Weidenbänder (*ströpe*) zum Anbinden (*ligàr su*) der Reben an den Stützen. Das Rebmesser wurde allmählich durch die moderneren Rebscheren (*förbese*) verdrängt.

Rebmesser.
Spormaggiore.
Inv. Nr. 6100.



Autochthone italienische und französische Rebsorten aus den 20er-Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts, die von der Landwirtschaftlichen Lehranstalt konserviert wurden und sich jetzt im Volkskundemuseum befinden.



Verteilung des Weinbaus. C. Battisti, *Il Trentino*, 1915, Taf. X.

Die Weinrebe und der Wein

Die Rebe ist seit langem eine der wichtigsten Kulturpflanzen des Trentino, die bereits in der Römerzeit zur Herstellung von Wein angepflanzt wurde. Dieses alkoholische Getränk wurde reichlich verwendet, und zwar sowohl als Kalorienlieferant im Rahmen einer kalorienarmen Ernährung als auch wegen seiner berauschenden Wirkung. Über Jahrhunderte wurden Reben traditionsgemäß auf jedem Landbesitz angepflanzt, um den lokalen Bedarf an Wein zu decken. An der oberen Anbaugrenze lieferten sie dem Bauern nur die für den Eigenbedarf erforderliche Menge. Der reichliche Ertrag auf den fruchtbareren Böden ermöglichte alsbald einen Handel in großem Stil. So wie heute wurde der Weinbau überwiegend im Etschtal und am Unterlauf des Sarca betrieben. Die Bewirtschaftung der Felder erfolgte nach einem Halbpachtvertrag, wobei zwei Drittel der produzierten Trauben dem Besitzer zustanden, während der Pächter gewöhnlich den dritten Teil erhielt. Es gab auch viele Kleinbesitzer. Man produzierte große Mengen, die nicht nur für den Inlandsverbrauch bestimmt waren, sondern auch für den österreichischen und deutschen Markt. In den Seitentälern – Cembratal, Valsugana, Nonsberg, Judikarien, Ledrotal, Vallarsa (Brandtal) –, wo nahezu ausschließlich Kleingrundbesitz vorherrschte, reichten die Erträge nur zur Deckung des lokalen Bedarfs.

Das System der Mischkultur, das bis vor nicht allzu langer Zeit noch üblich war, sah auf ein und demselben Feld den gleichzeitigen Anbau von Reben sowie von Getreide, Futterpflanzen oder Hülsen-

früchten vor. Die Rebe wurde zur *Weinlaube* (Pergl, Pataun) gezogen, wie im Etschtal nördlich von Lavis, oder in *Rebreihen* (*piantade*, wenn die Rebe an Bäumen gezogen wird oder *scaròzi*, wenn sie von Pfählen gestützt wird) in Verbindung mit Maulbeer- und Obstbäumen. Lediglich in der Valsugana und am Nonsberg, wo weniger geeignete Böden für den Rebbau vorhanden waren, gab es *Weinberge* (Sing. *vignàl*, *vigna*, *lòc*), terrassenförmige Grundstücke, auf denen ausschließlich Reben angepflanzt wurden. Mitte des neunzehnten Jahrhunderts schrieb der Agronom Perini über Revò: „Die wichtigste Ertragsquelle dieser Gemeinde ist der Weinbau. Dieser wird mit einer Sorgfalt und einem Fleiß betrieben, dass man die Weinberge als Gärten bezeichnen kann“ (*Statistica del Trentino*, 1859).

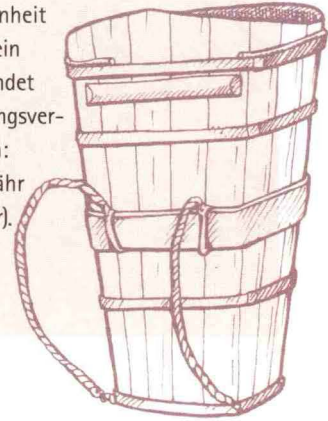
Für die Rotweine wurden folgende Rebsorten angepflanzt: *Negrara* (Edelschwarze), die mehr oder weniger überall verbreitet war, *Teroldego* und *Rossara* (Gschlafene) in der „Piana Rotaliana“ (die Ebene an den Flüssen Etsch und Noce zwischen San Michele, Mezzolombardo und Mezzocorona), *Marzemino* im Val Lagarina, *Schiava* (Vernatsch) im Cembratal und im Valle dei Laghi, *Pavana* in der Valsugana, *Groppello* am Nonsberg. Für die Weißweine: *Nosiola*, *Vernaccia*, *Garganega*. Häufig wurden viele Rebsorten nebeneinander gezogen, in einer Reihe konnten gleichzeitig weiße und rote Trauben angepflanzt sein. Man glaubte, auf diese Weise zumindest eine gute Ernte zu erzielen und die Weinlese gesichert zu haben.

In der zweiten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts wurde der Weinbau intensiviert, auch auf Kosten der Maulbeerbäume und Futterpflanzen. Der Außenhandel lief nämlich gut, sowohl mit Wein als auch mit Most. Mit der Gründung der Landwirtschaftlichen Lehranstalt *Istituto Agrario di San Michele all'Adige* im Jahr 1874 begann die Rationalisierung des Weinbausektors. Es wurden Versuche durchgeführt und Kenntnisse weitergegeben, um die Anbautechniken zu verbessern und die Methoden der Weinherstellung zu verfeinern. Es sollten Qualitätsweine erzeugt werden, um auf dem Markt der Konkurrenz jener europäischen Länder gewachsen zu sein, deren Weinbau weiter fortgeschritten war.

BRENTE

(Rückenträgergerät, Zumme, Tragbutte, Tragkufe)

Die Brente (*condzàl*, *congiàl*, *gon-dale*, *mesura*) ist ein Daubengefäß von länglicher Form, das sich nach oben erweitert. Sie wird zum Transportieren und Umfüllen von Trauben und Most verwendet und mit zwei Tragbändern oder Riemen (*spalazi*) auf den Schultern getragen. Der Bauer entleerte sie, indem er den Rücken nach vorn oder zur Seite beugte. Sie wurde auch als Maßeinheit für Wein verwendet (Fassungsvermögen: ungefähr 55 Liter).



Kellerei Endrici. San Michele all'Adige. Fotoarchiv Šebesta Nr. 2228.

Landwirtschaftliche Lehranstalt San Michele. Alter Fasskeller. Fotoarchiv Šebesta Nr. 2226.





Weinlese. Cembra, 1921.
P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.



Fuhrwerke mit liegenden Maische-
fässern („Kastlet“). Cembra, 1921.
P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

Die Idee zur Einrichtung von *Winzergenossenschaften*, mit deren Hilfe die Weinbautechnik und Weinerzeugung sowie eine geeignete Strategie für den Absatz der Produkte (Wein, Trauben, Most, Branntwein) entwickelt werden konnten, geht auf die letzten zwei Jahrzehnte des neunzehnten Jahrhunderts zurück. Zu dieser Zeit geriet der Weinbausektor nämlich in eine Krise, die durch Rebkrankheiten hervorgerufen wurde und in der Folge zum Verfall der Weinpreise auf dem österreichischen Markt führte, für den der Großteil der Produktion aus dem Trentino bestimmt war. Die ersten Winzergenossenschaften entstanden im Jahr 1893: Es handelt sich um jene von Riva, Borgo und Revò, welche die Anzahl der Gründungsmitglieder begrenzten und sich eher als Industrie- und Spekulationsbetriebe erwiesen. Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts entstanden weitere, die dem Genossenschaftsgeist besser gerecht wurden. Die Weinbauern verfügten häufig nicht über die technischen Vorkenntnisse oder die Geräte, um die Weinherstellung zu beherrschen. Sie waren vielfach gezwungen, die Trauben nach der Lese eilig an Händler zu verkaufen, dies mit Gewinneinbußen gegenüber einem etwaigen Weinverkauf. Das Genossenschaftssystem ermöglicht es den Weinbauern, sich in den verschiedenen Produktionsgebieten zusammenzuschließen und die Trauben an die Genossenschaftskellerei zu liefern. Dort erfolgt die fachgemäße Verarbeitung und die Lagerung der für die Vermarktung vorgesehenen Produkte. Zum Schluss werden den Bauern die aus den Verkäufen erzielten Gewinne ausbezahlt.

Mit der erfolgreichen Bekämpfung der Reblaus am Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts beginnt der moderne Weinbau. Dabei hatte sich vor allem die Landwirtschaftliche Lehranstalt in San Michele verdient gemacht, welche die Neubepflanzung des Reblandes durch Veredelung auf widerstandsfähigen amerikanischen Unterlagsreben durchführte. Auch die Schäden, welche die Anlagen im Zuge des Ersten Weltkrieges erlitten hatten, machten umfangreiche Maßnahmen zur Wiederherstellung der Weinberge erforderlich. Man gab das wenig ertragreiche Rebland schrittweise auf, wie zum Beispiel jenes in der Valsugana, und am Nonsberg begann man die Rebanlagen durch Obstwiesen zu ersetzen. Des Weiteren eliminierte man nach und nach die minderwertigen Sorten und gab jenen den Vorzug, welche eine bessere Weinqualität garantierten. In den Tälern mit der größten Weinproduktion hat sich der Rebbau als Spezialkultur zuerst im Hügelland ausgebreitet, wo hochwertigere Rebsorten gedeihen. Im Talboden dagegen hat man die Rebe weiterhin zusammen mit Gräserkulturen angepflanzt, und zwar bis zum Ende der 50er-Jahre, als man endgültig zum spezialisierten Anbau von ausgewählten Rebsorten überging, die auf dem Markt gefragt waren. Heute wird jede Sorte auf den jeweils am besten geeigneten Böden angepflanzt.

Derzeit finden mindestens an die zwanzig Rebsorten im Trentino optimale Bedingungen für die Herstellung von Qualitätsweinen, die sich stark voneinander unterscheiden. Das geht von den fruchtigen, leichten und feinen Weißweinen wie *Chardonnay*, *Pinot bianco* (Weißburgunder), *Pinot grigio* (Ruländer) und *Riesling italico* (Welschriesling) zu den traditionellen *Nosiola* und *Vernaccia*; vom *Sylvaner* oder dem mittlerweile seltenen *Veltliner* zu den aromatischeren *Riesling renano* (Rheinriesling), *Müller-Thurgau*, *Traminer* und *Moscato giallo* (Goldmuskateller). Besondere Erwähnung verdienen der „vino santo“, der aus Nosiola-Trauben im Valle dei Laghi gewonnen wird, und die Schaumweine, die sowohl mit der traditionellen Methode der Flaschengärung (*champenois*) als auch mit jener der Nachgärung in großen, luftdichten Behältern hergestellt werden.

Unter den Roséweinen und den leichten Rotweinen sind jene führend, die aus den *Schiave* (Vernatschtrauben) gekeltert werden. Unter den eigentlichen Rotweinen finden sich neben den bodenständigen Rebsorten *Teroldego* in der „Piana Rotaliana“, *Marzemino* im Val Lagarina und dem vermutlich aus Südtirol stammenden *Lagrein*, die sich alle durch einen fruchtigen Geschmack auszeichnen, einige wie *Merlot*, *Cabernet Franc*, *Cabernet Sauvignon* und *Pinot nero* (Blauburgunder), die für einige berühmte französische Weinbaugebiete typisch sind. Die *Lambrusco*-Traube mit gezackten Blättern, ebenfalls eine bodenständige Sorte, kommt vor allem im Süden vor.

Ein guter Teil der Weinproduktion des Trentino kann die Bezeichnung „doc“ („denominazione di origine controllata“ = Wein mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung) in Anspruch nehmen. Die wichtigsten Herkunftsbezeichnungen sind: *Trentino*, mit der Spezifizierung der Rebsorte und gegebenenfalls der „uvaggi“ (Cuvée, Verschnitt), *Valdadige*, *Casteller* und *Sorni*, dazu kommt neuerdings die Bezeichnung *Trento* für die Schaumweine.

Anlegen des Weinberges

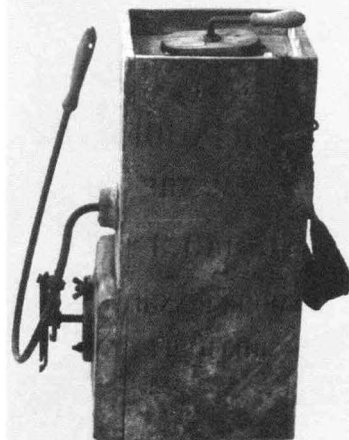
Bis zur zweiten Hälfte des neunzehnten Jahrhunderts wurde der Weinberg angelegt, indem man Setzlinge einpflanzte, die man zur Bewurzelung gebracht hatte. Die Stecklinge (Rebschoß, Schnittreben, Rasln) werden in Schräglage partiell eingegraben. Eine andere verbreitete Methode ist das *Absenken*, *Ablegen* oder *Profen* (it. *propaggine* oder *provanatura*, daher der Name *provana*, mit dem noch heute die jungen Reben bezeichnet werden). Dabei wird eine Ranke vom Mutterstock nach unten gebogen und unbeschnitten in einen zu ihren Füßen aufgeworfenen kleinen Graben gelegt und mit Erde bedeckt. In jüngerer Zeit haben sich die Verfahren zur Vermehrung grundlegend gewandelt. Zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts ging

SCHWEFLER

Dieses Gerät zum Bestäuben der Reben mit Schwefelpulver benutzte man, um den Mehltau zu bekämpfen. Der Schwefler mit Blasebalg (*sofiéto del sólfro*) besteht aus einem kleinen Balg aus Holz und Leder mit einer Feder im Inneren, einem trichterförmigen Mündungsrohr aus Blech und einem Stäbchen zum Betätigen, das zwischen den Holzgriffen angebracht ist. Es handelt sich um ein billiges, wenn auch nicht sehr funktionelles Modell, da es über kein Magazin verfügt. Der direkt in den Blasebalg eingefüllte Schwefel verursacht außerdem die Oxidation des Metalls und führt zur Verhärtung des Leders. Der Schwefler mit Blasebalg wurde daher vom Schwefler mit Magazin abgelöst, der ein größeres Fassungsvermögen hat und haltbarer ist.



Schwefler mit Blasebalg. Lavis. Inv. Nr. 7892.

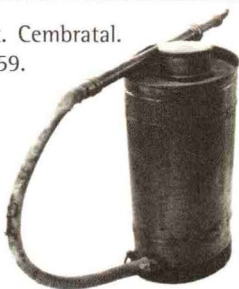


Schwefler mit Magazin. Mezzocorona. Inv. Nr. 5408.

Hacken zwischen den Baumreihen.
Condino. Fotoarchiv Šebesta
Nr. 2285.



Spritzgerät. Cembratal.
Inv. Nr. 5959.



Spritzgerät. Nonsberg. Inv. Nr. 5348.

nämlich gerade von der Landwirtschaftlichen Lehranstalt in San Michele die Gegenoffensive zur Bekämpfung der Reblaus aus. Dieses Insekt, das die Wurzeln der Rebe anfraß und in erheblichem Maße schädigte, stellte zu dieser Zeit eine Bedrohung für einen Großteil des europäischen Weinbaus dar. Seit damals erfolgt das Anlegen des Weinberges daher durch Okulierung auf einer amerikanischen Unterlagsrebe oder entsprechender Hybriden, da diese gegen die Reblaus resistent sind. Das Pfropfreis, der Schöbbling mit der Knospe, stammt dagegen von einer europäischen Rebsorte.

Zum Veredeln benutzt man das dafür vorgesehene *Okulier-* oder *Pfropfmesser*, zusammen mit *Rebmesser* und Rebschere. Das Okuliermesser besteht aus einer schmalen Klinge, die in einer hohlmeißelartigen Spitze ausläuft. Damit kann man die Rinde öffnen und einen Teil davon lösen, ohne die Leitgefäße für den Pflanzensaft der Reben zu durchtrennen.

Pflege des Weinberges

Die Rebe bedarf sorgfältiger Pflege: vom *Rebschnitt* zur *Düngung* bis zur *Schädlingsbekämpfung*.

Der *Rebschnitt*, bei dem man den Grün- oder Sommerschnitt und den Trocken- oder Winterschnitt unterscheidet, verleiht der Rebe eine gute Flächenverteilung von Laubwerk und Frucht.

Die Eingriffe im Winter werden an den verholzten Trieben und eventuell auch an den Ästen vorgenommen; jene im Sommer bestehen im Ausdünnen des Laubwerks, im Beschneiden und Entfernen der unfruchtbaren Triebe (*sgardzatura*). Beim herkömmlichen Weinbau war der Rebschnitt bisweilen die einzige Pflegemaßnahme, die regelmäßig durchgeführt wurde. Die *Düngung* erfolgte einst ausschließlich mit Mist, sehr häufig aber wurden auf dem Feld nur die Kulturen zwischen den Baumreihen gedüngt. Wichtig ist, dass die Erde neben der Rebe gelockert und umgegraben wird, daher wird der Weinberg im Frühjahr gehackt. Für die *Schädlingsbekämpfung* werden im Wesentlichen Mittel eingesetzt, die in der Lage sind, die Entwicklung von tierischen Schädlingen (Insekten und Milben) oder von Schadpilzen (Mehltau, *Peronospora* und Grauschimmel) einzudämmen oder gar zu verhindern. Gegen den Mehltau, der sich in den 50er-Jahren des neunzehnten Jahrhunderts gefährlich ausbreitete, setzte man pulverisierten Schwefel ein, der mit dem *Schwefler* verstäubt wurde (Inf. *solfràr* = „schwefeln“). Um die *Peronospora* zu bekämpfen, die in den 80er-Jahren des neunzehnten Jahrhunderts virulent geworden war, besprühte man (Inf. *irolàr*, *iroràr*, *sguazàr*) die Reben mit einer wässrigen Lösung aus Kupfervitriol und Kalk



(Kupferkalkbrühe), besser bekannt unter dem Namen *poltiglia bordolese* (Bordelaiser Brühe, Bordeauxbrühe). Zu diesem Zweck verwendete man *Spritzgeräte*, Behälter, die *Brenten* ähneln und die auf dem Rücken getragen werden, oder große Gefäße auf Rädern, die wie eine Schubkarre geschoben werden. Dies war eine der Arbeiten, die den Bauern gesundheitlich am meisten zusetzte.

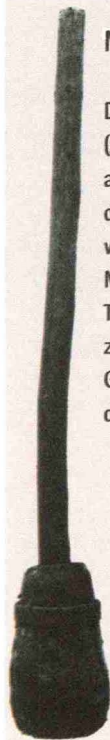
Weinlese

Die Weinlese oder das Wimmen (*vendéma*), so wie es traditionell durchgeführt wurde, besteht im Abschneiden der Trauben (Sing. *pica*) von der Rebe. Dies erfolgt mit Hilfe von kleinen Rebmessern (Wimm-Messer), in jüngerer Zeit mit Rebscheren. Die geernteten Trauben (*ua*) kommen nach und nach in Eimer oder Körbe und werden dann in die *Brenten* oder *Zummen* (Traggefäße) geleert, wo sie mit dem *Moster* (Stößel) zerstampft werden (Inf. *mostàr*). Auf diese Weise werden die Weinbeeren aufgebrochen und es tritt der Most aus. Die gemostete Traubenmasse, die Maische (*graspà, brascà, bras-cià*), wird dann für den Transport in den Weinkeller in den großen *Sammelbottich* auf dem Maischefuhrwerk geleert. Sehr häufig wird anstelle des Bottichs ein längliches Fass verwendet, die „*Kastlet*“. Auf abfallendem Gelände, wie zum Beispiel im Cembratal, plagen sich die Weinleser mit den vollen *Brenten* über Pfade und Stufen, die zum Maischefuhrwerk führen. In einigen Fällen werden die in große *Stampfbottiche* (Sing. *tina*) geleerten Trauben mit den Füßen ausgetreten. In neuerer Zeit wurden die *Quetschmaschinen* (Traubenquetschen, Traubenquetschmaschinen, Traubenmühlen) eingeführt, in denen die Weinbeeren ausgequetscht werden. Diese werden durch zwei gegeneinander laufende senkrechte Steinwalzen gepresst, die über Zahnräder mit einer Kurbel angetrieben werden.

Der traditionelle Weinlesemonat war der Oktober, gegebenenfalls konnte die Lese auch Ende September einsetzen. Die Wahl des richtigen Zeitpunkts für die Ernte der einzelnen Sorten oblag den Gemeindebehörden und wurde durch eigene Bekanntmachungen („*bandi vendemmiali*“) mitgeteilt. Vom Reifegrad der Trauben hängt nämlich die Weinqualität ab. Zum Schutz der Trauben während der Zeit der Weinlese wurden die *Saltner* angestellt, die zu diesem Zweck Tag und Nacht in den Weinbergen wachten.

MOSTER (STÖSSEL)

Der *Moster* oder *Stößel* (*mostadór, pilón*) besteht aus einem langen Stiel, der sich am unteren Ende wie eine Keule verbreitert. Man benutzte ihn, um die Trauben in den *Brenten* zu zerstampfen oder um im *Gärbottich* die *Trester* mit dem Most zu vermischen.



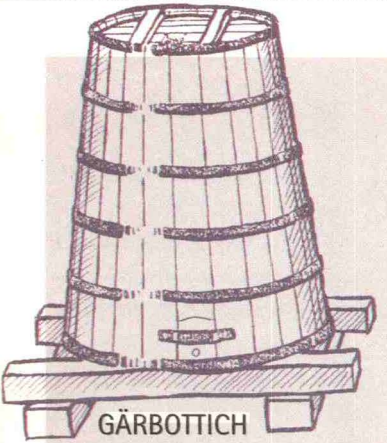
Moster (Stößel). Verla (Giovo).

Inv. Nr. 7903.



Weinlese. Tuenno, 1931.

P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.



GÄRBOTTICH

Großes Gefäß aus Dauben in Form eines Kegelstumpfes. Im unteren Teil des Gärbottichs ist das Zapfloch (*bocara*) angebracht, das mit einem Holztürchen (*bocara*) verschlossen wird. Der Gärbottich steht auf zwei Balken (Sing. *dzasil*, *giasil*), sodass er vom Erdboden isoliert ist und auch genügend Abstand vom Boden hat, damit die Gefäße zum Umfüllen aufgestellt werden können. In den Gärbottich (*tina*, *tinà*, *boidor*, *zéore*) kommt die Maische, das Gemisch aus Most und zerstampften Trauben, wo sie den ersten Gärungsprozess durchmacht. Vor der Traubenlese wird der Gärbottich mit Wasser gefüllt, damit das Holz aufquillt und etwaige Fugen sich schließen. Wenn der Zeitpunkt des Abziehens gekommen ist, wird ein hölzerner Fasshahn (*stravasadora*, *càndola*, *spina*) geschwind in ein oberhalb des Fassstüchens angebrachtes Loch geschlagen, sodass die Trester, die sich auf dem Boden abgesetzt haben, nicht ausfließen. Mit der „Spinell“ (Probespund) (*spinèl*), einem kleinen Holzapfen des Fasshahns, kann man das Probierlöchlein, durch das der Wein herausrinnt, verschließen.



Fasshahn. Lisignago. Inv. Nr. 1911.

„KASTLET“ (Liegendes Maischfass)

Die „Kastlet“ (liegendes Maischfass) (*castelada*, *ciaslada*, *caraa*) wurde zum Transport der geernteten Trauben vom Weingut in den Weinkeller verwendet. Sie liegt auf einem Vieräderwagen auf und wird mit Stricken oder Ketten daran festgebunden. Auf der „Kastlet“ ist ein Holztrichter (*capèl*, *bochèra*) angebracht, eine viereckige Einfüllvorrichtung, durch welche die Maische in die „Kastlet“ geleert wird,



Umschütten von der Brente in die „Kastlet“. Tuenno, 1931. P. Scheuermeier, *Il Trentino dei contadini*, 1995.

ohne etwas davon zu verschütten. Die „Kastlet“ war bei kleinen und mittleren Betrieben verbreitet; ersatzweise verwendete man alte Kellerfässer. Gelegentlich wurde sie auch zum Einfüllen und Transportieren des Kupfervitriols benutzt, das man zum Besprühen der Reben brauchte.

Weinherstellung

Die Weinherstellung, die bereits mit dem Keltern begonnen hat, geht im Keller weiter, wo die Maische zur *ersten Gärung* (Hauptgärung oder stürmische Gärung) in den *Gärbottich* geleert wird. Bei diesem Prozess wird der im Most enthaltene Zucker mit Hilfe von Hefe in Äthylalkohol und Kohlensäure umgewandelt. Bei der Mazeration der Traubenschalen bildet sich an der Oberfläche der Flüssigkeit eine Schicht, der so genannte „Tresterhut“, der ab und zu mit einem Stock, der an einem Ende mit senkrecht eingesetzten Hölzern (dreizackartig) versehen ist, durchstoßen und mit dem Most vermischt wird. Dieser Vorgang, den man als *follatura* (Inf. *folàr*) (Mosten) bezeichnet, regt die Gärung an und verleiht dem Wein seine rote Farbe, einst ein sehr geschätztes Qualitätsmerkmal.

Um Platz für den Tresterhut zu lassen, wird der Gärbottich nie ganz bis zum Rand gefüllt. Wenn die Temperatur optimal ist, gärt (Inf. *boier*) die Maische etwa 8–15 Tage lang, und zwar je nach Traubensorte und Geschmacksvorlieben: Um zum Beispiel süße Weine zu erhalten, darf der Most nur kurz gären. Nach dieser Phase muss der Jungwein (*vasa*) *abgestochen*, das heißt von den Trestern (*vinaze*, *brasche*, *bras-ce*) getrennt werden. Er wird dann in *Fässer* (Sing. *bót*) geschüttet, wo für eine gewisse Zeit die zweite Gärung, die *Nachgärung* oder *stille Gärung* erfolgt. In den Fässern wird der Wein (*vin*, *vim*) dann aufbewahrt und eventuell länger gelagert. Die Fässer müssen in regelmäßigen Abständen *aufgefüllt* werden, damit sich an der mit Luft in Berührung gekommenen Oberfläche kein Schimmelbelag (Kahm) bildet. Der Wein muss sodann von Zeit zu Zeit *abgezogen* werden



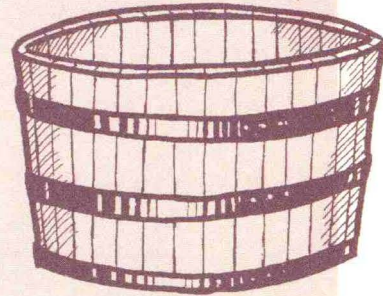
(Inf. *stravasàr*), um ihn von den Rückständen (Läger), die sich am Boden des Fasses absetzen, zu befreien und mit Luft in Kontakt zu bringen; zum Schluss wird er dann *gefiltert*. Im Gärbottich bleiben die Trester zurück, die mit dem Tresterhaken (*granfignón*) ausgeschöpft und in der *Kelter* oder „*Torggl*“ (*tòrcio*, *tòrcol*) gepresst werden, um den so genannten *torchiato* (Most; aus der ersten Pressung: Vorschuss oder Vorlauf, aus der zweiten Pressung: „Nachtorggler“ oder „Abtorggler“) zu erhalten. Die ausgepresste Trestermasse konnte als Düngemittel für die Felder, als Rinderfutter – getrocknet und gemahlen – oder als Brennmaterial verwendet werden.

Fast immer wurden die Tresterückstände aus der Kelter (Presstrester) zum Schnapsbrennen verwendet. Zur Herstellung des *vinello* (*aquardòl*, *vin piciol*, *vin secònt*, *vinato*) (Tresterwein, Nachwein, Wasserwein, Leps), eines Haustrunks, mischt der Bauer nach Abziehen des vergorenen Weins den im Gärbottich verbliebenen Trester Wasser und Zucker bei. Sehr geschätzt waren die in Flaschen abgefüllten, so genannten *vinì natalini* (Weihnachtsweine) und *pasqualini* (Osterweine). Um diese herzustellen, breitete man auserlesene Trauben auf Holzgittern (*arèle*) aus, nachdem die faulen Beeren fein säuberlich entfernt worden waren, oder hängte sie im Dachboden auf, um sie trocknen zu lassen. Sobald die Weihnachts- beziehungsweise die Osterzeit gekommen war, wurden die Beeren vom Traubenkamm (*graspo*) gelöst und schonend gepresst; der Most wurde sodann in Fässer gefüllt, um ihn langsam gären zu lassen.

Bis zur Mitte des neunzehnten Jahrhunderts, als aus kommerziellen Gründen eine Rationalisierung der Verfahren zur Weinherstellung notwendig wurde, waren die Methoden zur Weingewinnung vielfältig, Dauer der Gärung und Zeitpunkte für das Abziehen uneinheitlich. Zum Gären der *Maische* wurden außerdem vielfach stehende Fässer, die so genannten „Stander“, anstelle der Gärbottiche verwendet. Nach Abschluss der Gärung wurde das Fass sorgfältig abgedichtet, der Wein wurde nach ungefähr anderthalb Monaten abgezogen, um ihn von den Trester zu trennen und in liegende Fässer zu füllen.

KLEINER BOTTICH

Der kleine Bottich (*zéver*, *brentóm*, *tina*) ist ein zylinderförmiger, nicht sehr hoher Holzbehälter, oben etwas weiter als unten. Im Weinkeller wurde er vor allem zum Umfüllen verwendet, sowohl von Most als auch von Wein. Er wurde unter den in den Gärbottich geschlagenen Fasshahn gestellt und diente zum Aufnehmen des Weins während des Abziehens. Man benutzte ihn auch zum Transportieren der Maische.



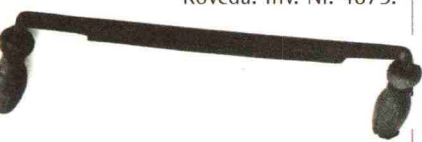
PAZEIDE

Ein wichtiges Gerät zum Abziehen und Umfüllen ist die Pazeide (*stóž*, *bazón*, *bazedèl*). Sie wurde auch sonst viel verwendet, nicht nur im Keller. Es handelt sich um ein hölzernes Schöpfgefäß mit einer verlängerten Daube als Handgriff und einem schnabelförmigen Ausgussteil auf der gegenüberliegenden Seite. Die Pazeiden wurden auch als Flüssigkeitsmaß verwendet.

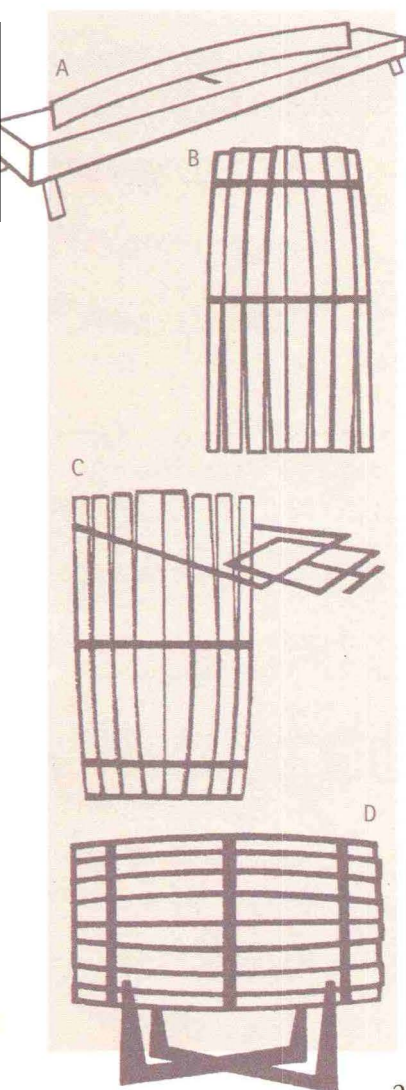




Fassbinderbock (Hainzelbank).
Roveda. Inv. Nr. 4875.



Zugmesser. Taio. Inv. Nr. 1485.



Der Fassbinder

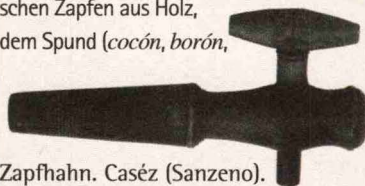
Im Halbdunkel der Keller macht der Wein einen langsamen Reifeprozess durch und wird dabei ausgewogen und harmonisch. Eine entscheidende Rolle spielt hierbei das Fass, das fast durchwegs aus Eichenholz angefertigt wurde. Für die Herstellung der Fässer, wie auch von Fässchen, Brenten, Bütten, Bottichen, Milcheimern und anderen Holzgefäßen, war früher der Fassbinder (Böttcher, Binder, Büttner, Schäffler, Küfer, Kübler) (*pinter, botâr, brentâr*) zuständig, in dessen Werkstatt verschiedene Arbeiter und Lehrlinge Arbeit fanden. Seit dem Mittelalter waren die Fassbinder an manchen Orten in Zünften organisiert, da einige der von ihnen hergestellten Gefäße, zum Beispiel jene für Wein oder Mehl, als Maßeinheiten zur Erhebung von Abgaben dienten.

Zur Herstellung eines Fasses braucht es abgelagertes Holz. Dieses wird zu Brettern in der für die Herstellung von *Dauben* geeigneten Länge und Stärke geschnitten oder gespalten. Um den Brettern die gewünschte Wölbung zu verleihen, bearbeitet sie der Fassbinder mit einer Axt, sodann vollendet er die Form der Daube mit dem *Schneid-* oder *Zugmesser* (*fêr da le dôî man, fêr da tirâr dzô*). Dazu setzt er sich, mit einem ledernen Brustschurz versehen, auf die *Schnitzbank*, *Schneidbank* oder *Hainzelbank*, die ihm das Festhalten der Dauben ermöglicht. Das Zugmesser besteht aus einer Klinge mit zwei Griffen an den Enden. Da die Außenfläche des Fasses größer ist als die Innenfläche, müssen die Seitenkanten entsprechend abgeschrägt werden; diese Arbeit führt der Fassbinder mit Hilfe eines langen *Hobels* (Raubbank, Fügebank) durch, der mit dem Hobeisen nach oben fest auf dem Boden steht (A). Danach stellt der Fassbinder die Böden her, indem er die Bretter miteinander verkeilt. Es folgt der *Zusammenbau*, die verschiedenen Teile des Behälters werden zusammengesetzt. Das Gefäß wird abgebunden. Der Fassbinder stellt die Dauben nebeneinander innerhalb eines Eisenreifens auf, der sie auf halber Höhe umschließt (Bauchreifen), danach legt er einen zweiten, kleineren Reifen (Halsreifen) um die Dauben, und zwar an ihrem oberen Rand (B). Die beiden Eisenreifen werden mit Hammerschlägen fixiert. Anschließend dreht er das Fass um und zieht die Dauben am anderen Ende mit einem *Fasszug* oder *Fasszieher* (C) zusammen. Mit Hilfe dieses Werkzeugs wird ein Strick um das Fass gespannt, sodass man einen dritten Reifen (Kopfreifen) aufziehen kann. Dann bringt er das Fass in eine liegende Position (D). Nachdem er die Dauben mit einem Holzschägel ausgerichtet hat, bringt er sie alle auf gleiche Länge und schneidet innen an den beiden Rändern mit dem *Kimmhobel* oder *Gargelhobel* die Nut ein, in welche die Fassböden eingesetzt werden. Zwischen die Bodendauben und in etwaige Fugen werden die Blätter einer Sumpfpflanze, des breitblättrigen Rohr-

kolbens (*Typha latifolia* L.) eingelegt, die dem Wein gegenüber inert sind. Dank ihres hohen Aufquellungsvermögens in Wasser dienen sie somit als Dichtung. Nachdem er die Fassböden eingesetzt und die Reifen an den Rändern in die richtige Position gebracht hat, arbeitet der Fassbinder die Fässer nach und verziert sie bisweilen noch am vorderen Boden mit flachen Reliefs. Eine neuere Methode zum Wölben der Dauben, mit der die Widerstandsfähigkeit des Fasses erhöht wird, besteht im Einsatz von Dampf.

WEINFASS

Das runde oder ovale Weinfass (*bót*) mit sehr unterschiedlichem Fassungsvermögen (von einigen Litern bis zu mehreren hundert Hektolitern) ist ein Gefäß zum Transportieren und Aufbewahren von Flüssigkeiten. Es wird aus Eichenholz und eventuell aus Kastanienholz hergestellt, wenn darin Wein aufbewahrt werden soll. Für andere Zwecke (Essig, Destillate usw.) verwendet man auch Esche, Robinie, Kirsche, Maulbeerbaum oder Wacholder. Das Fass besteht aus leicht gewölbten Holzbrettern, den Dauben (Sing. *dóa*), die von eisernen Reifen (Sing. *cércel*, *cérclo*, *sércio*, *zércio*) zusammengehalten werden. In einen wenige Zentimeter vom Rand der Dauben angebrachten Einschnitt, den Gargel (*dzigna*, *gigna*, *ardzigna*), werden die Fassböden (Sing. *font*) eingesetzt. Oben auf dem „Bauch“ des Fasses befindet sich eine runde Öffnung, das Spundloch (*bus del cocón*), durch das mit Hilfe eines „Lauers“ oder Fasstrichters (*lóra*) aus Holz oder Kupfer der Wein eingegossen wird. Wenn das Fass voll ist, wird das Spundloch mit einem leicht konischen Zapfen aus Holz, dem Spund (*cocón*, *borón*,



Zapfhahn. Caséz (Sanzeno).
Inv. Nr. 3700.

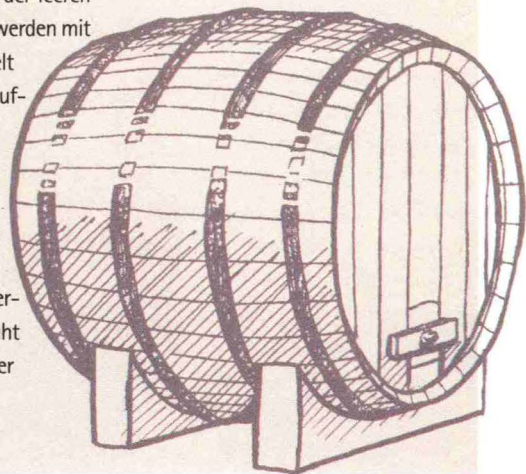
spónt) verschlossen, der mit einem Holzhammer hineingeschlagen wird. Am vorderen Fassboden befindet sich unten in der mittleren Daube das Zapfloch (*bocara*), das mit einem Fasstürchen (*bocara*) verschlossen und mit einem Eisenbügel festgekeilt wird. Zum Abzapfen (*spinàr*) des Weines steckt man in das Loch des Fasstürchens den hölzernen Fasshahn (*pipa de la bót*, *stravasaóra*, *càndola*, *spino*), in dem ein Holzzapfchen, die „Spinell“ (*spinèl*), den Abfluss des Weins reguliert, oder einen Zapfhahn mit Schlüssel (*spina*, *spina tedesca*, *pipa*). So wie der Gärbottich, ruht auch das Weinfass auf zwei Balken (Sing. *dzasil*, *giasil*), sodass es vom Erdboden abgehoben ist und genügend Abstand vom Boden hat, damit die Arbeit beim Ablassen leicht durchgeführt werden kann. Besondere Sorgfalt ist auf die Reinhaltung und Pflege der leeren Fässer zu verwenden. Diese werden mit Wasser gereinigt, geschwefelt und in trockenen Räumen aufbewahrt, um zu vermeiden, dass sich ein Schimmelbelag bildet. Neue Fässer werden gereinigt, bevor sie zum Einfüllen von Wein verwendet werden, das heißt, sie werden innen mit Dampf gebrüht und anschließend mit Wasser ausgespült.



Gargelhobel. Mezzolombardo.
Inv. Nr. 1368.



Fassboden. San Michele all'Adige.
Inv. Nr. 1863. Darin eingeschnitzt die Jahreszahlen 1877-1909 und die Initialen von Karl Mader, dem dritten Direktor der Lehranstalt.



Die Schnapsbrennerei

Das Schnapsbrennen oder Destillieren besteht im Erhitzen flüssiger Stoffe und Verdichten des dabei entstehenden Dampfes mittels Abkühlung. Dies erfolgt mit Hilfe eines Brennapparates, *Destillierapparat (lambich)* oder *Destillierkolben* genannt. Ein treffender Ausspruch fasst diesen Vorgang folgendermaßen zusammen: „Destillieren heißt, es der Sonne gleichtun, die das Wasser der Erde verdunstet und als Regen zurückgibt“. Im Bereich des Weinbaus werden sowohl vergorene Maische (Weinbrand) als auch, und dies

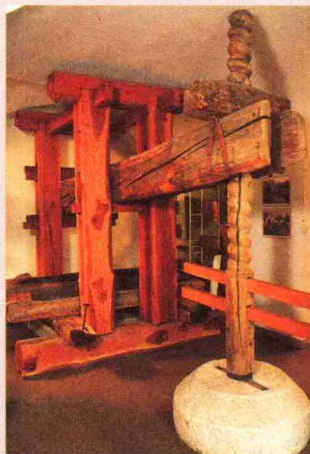
KELTER (Traubenpresse) MIT PRESSBALKEN

Die Kelter mit Pressbalken, Pressbaum oder Preil („Torggl“, Hebelpresse) ist eine gewaltige Maschine, die zum Keltern der Trester, in einigen Orten auch zum Auspressen von Oliven verwendet wird. Sie funktioniert nach dem Hebelprinzip. Zuerst als zweiarmiger Hebel mit Drehpunkt in der Mitte (M), dann als einarmiger Hebel mit Drehpunkt am Ende (E) des Pressbalkens. Der große Stein am anderen Ende (Torgglstein) wird hochgehoben und wirkt als Gegengewicht, das auf die auszupressenden Trester drückt.

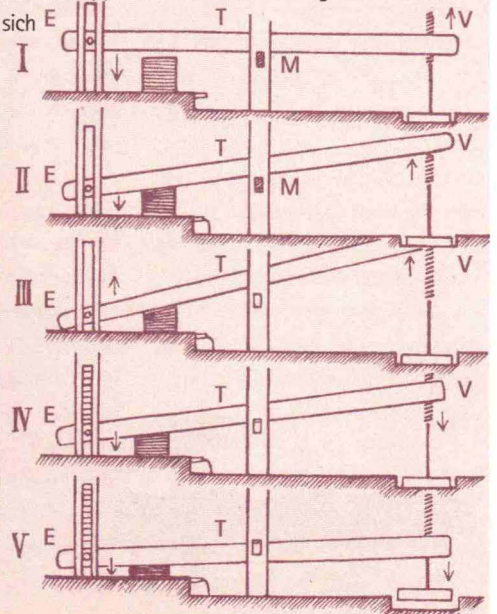
Der Pressbalken oder Pressbaum (T) wird von einem Gerüst aus vier senkrechten Säulen gestützt. Ungefähr in der Mitte des Balkens befinden sich zwei Säulen, durch die ein Querholz geschoben wird, das in der ersten Phase des Pressvorgangs als Drehpunkt des zweiarmigen Hebels dient. Am Ende des Pressbalkens ist ein Muttergewinde angebracht, durch das eine Holzschraube, die Spindel (V), geht, die mit dem Gewichtstein verbunden ist. In der Ruheposition liegt dieser in einer da-

für vorgesehenen Vertiefung (Abb. I). Wenn man die Schraube mittels waagrechtlicher Querstangen dreht (Abb. II), beginnt der Pressbalken als zweiarmiger Hebel mit Drehpunkt in der Mitte zu funktionieren (M): Ein Hebelarm wird durch die Schraube gehoben, während der andere sich senkt. Das Pressen hat begonnen, die auf einer Bohlenunterlage (Pressboden) liegenden Trester werden ausgepresst. Dreht man die Schraube weiter (Abb. III), wird der Pressbalken noch höher gehoben, sodass man das Querholz aus den mittleren Säulen herausziehen kann: Das andere Ende (E) des Pressbalkens befindet sich jetzt am tiefsten Punkt.

Nun wird die Schraube in entgegengesetzter Richtung gedreht (Abb. IV), es werden Sperrhölzer über dem unteren Balkenende (E) eingeschoben, sodass es blockiert wird. Der Pressbalken, der nun nach dem Prinzip des einarmigen Hebels funktioniert, drückt die Trester zusammen und führt so den eigentlichen Pressvorgang durch (Abb. V). Die Kraft der Schraube wird noch durch das Gewicht des in die Höhe gehobenen Steins verstärkt. Der Most läuft durch die Ablaufrinnen der Bohlenunterlage ab und rinnt durch ein dafür vorgesehenes Loch in ein Gefäß, wo er gesammelt wird.



Kelter mit Pressbalken („Torggl“, Hebelpresse).
Fondo. Inv. Nr. 1934.

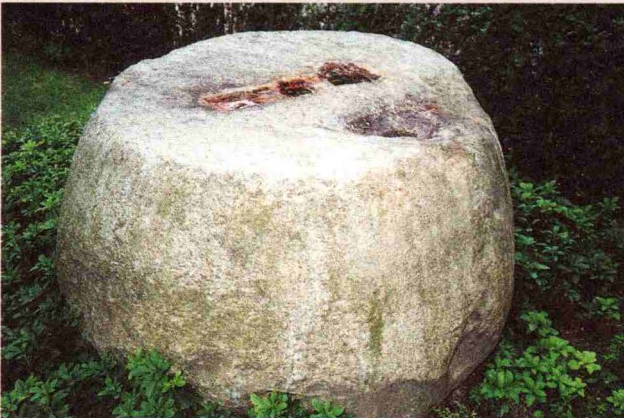


ist das herkömmliche Verfahren, Tresterrückstände oder andere Nebenprodukte der Weinherstellung „gebrannt“, d. h. destilliert (Inf. *lambicâr*): Auf diese Weise gewinnt man den Schnaps (Trester- oder Treberbranntwein) (*sgnapa*). Der traditionelle Destillierapparat besteht aus einem Brennkessel, in den das zu destillierende flüssige oder feste Brenngut kommt, und einem kugelförmigen Aufsatz, dem Helm, der hermetisch abschließt. Unter dem Kessel wird Feuer gemacht, der Helm leitet die Dämpfe in den Kondensator, eine lange Röhre, die mit einer in einen Kühlbehälter eingetauchten Kühlschlange verbunden ist. Die Kühlschlange endet in einem nach außen führenden kleinen Schnabel. Am Kühlbehälter, der neben dem Brennkessel angebracht ist, befinden sich zwei Löcher: eines zum Einleiten und eines zum Abfließen des Wassers. Unter dem Schnabel, aus dem das destillierte Produkt abläuft, steht ein Gefäß zum Auffangen der Flüssigkeit. Während des Destillierens werden sowohl die ersten als auch die letzten Teile des Destillats ausgeschieden, der „Vorlauf“ und „Nachlauf“, die reich an Methylalkohol sind, während das so genannte „Herzstück“ oder der „Mittellauf“ zum Verbrauch bestimmt ist.

DER „SAS SMARÀOZ“

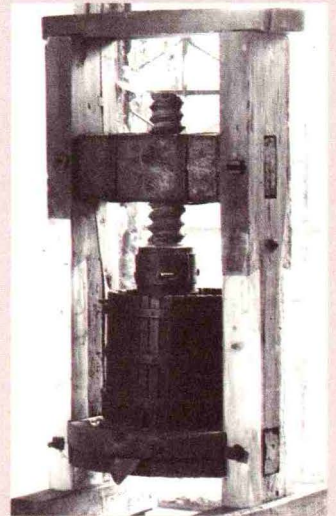
Der „*sas smaràoz*“ ist der mächtige Gewichtstein (Torgglstein) einer alten Hebelpresse, wahrscheinlich aus dem vierzehnten Jahrhundert, der von den Chorherren zum Keltern von Trestern benutzt wurde und jahrhundertlang an einer Mauer des Kloster stand. Dem Steinblock, der sich heute rechts vom Eingang zum Museum befindet, wird

eine legendäre Funktion zugeschrieben. Es wird nämlich berichtet, dass einstmal ein Flüchtling, dem es gelang, diesen Stein zu erreichen und auf ihn zu springen, nicht mehr verhaftet und verfolgt werden durfte. Als Symbol der ehemaligen Immunität, welche die Augustinerpropstei Gesuchten und Flüchtlingen gewähren konnte, ist der Steinblock *ab immemorabili* in Besitz der Gemeinschaft von San Michele.



KELTER MIT BEWEGLICHER SCHRAUBE (Spindelpresse, Schrauben- presse)

Sie besteht aus einem massiven Querholz mit Muttergewinde, das mit zwei senkrechten Pfosten verbunden ist. Eine bewegliche Holzschraube (Spindel), die ebenfalls senkrecht angebracht ist, wird mit Hilfe eines Stiels gedreht. Der Schraubenkopf drückt auf ein Querbrett, das nach und nach in den mit Trestern gefüllten Pressbottich eintaucht und die Beeren auspresst. Der Pressbottich steht auf einer Unterlage aus Holz, die mit Ablaufrinne und Ausguss versehen ist.



Kelter mit beweglicher Schraube
(Spindelpresse). Ortschaft
Acquaviva, Trient. Inv. Nr. 1933.

FAHRBARER DESTILLIERAPPARAT *la „Spiritosa“* (*die „Geistreiche“*)

Diesen fahrbaren Destillierapparat, der 1910 in Dro gebaut und scherzhaft *„la Spiritosa“*, *„die Geistreiche“* genannte wurde, benutzte man im Sarca-Gebiet zum Schnapsbrennen zu Hause. Die Lizenz zum ambulanten Schnapsbrennen wurde von Österreich-Ungarn im Rahmen von Steuererleichterungen für schwach entwickelte Gebiete erteilt. Ähnliche mobile Destillierapparate wurden zu Beginn des Jahrhunderts in der Valsugana und in der Gegend von Arco gebaut, und zwar nach dem Vorbild der großen französischen fahrbaren Destillierapparate von Egrot und Villard. Der Brauch des Schnapsbrennens im Hause mit fahrbaren Apparaten ist auch in Slowenien, in der Schweiz, in Spanien und in Jamaika anzutreffen.



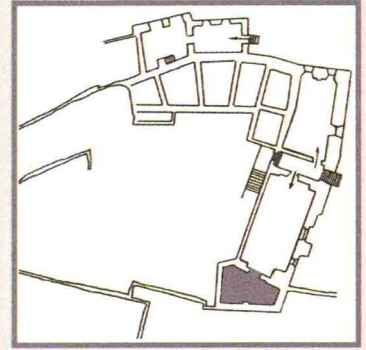
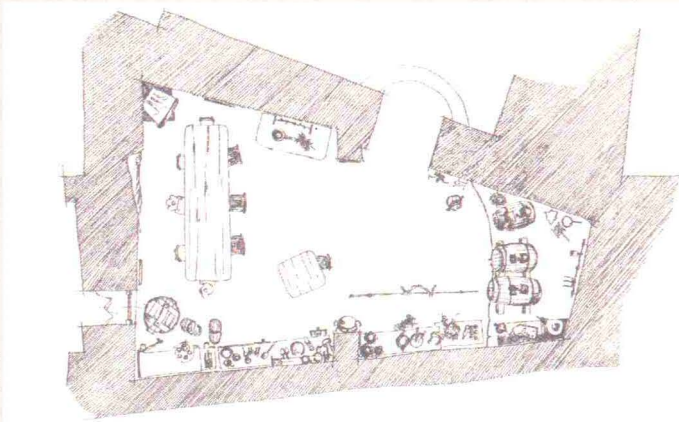
Fahrbarer Destillierapparat.
Dro. Inv. Nr. 381.

Der Schnaps

Früher war die häusliche Herstellung von Schnaps auf dem Lande sehr verbreitet, obwohl dies streng reglementiert und manchmal gesetzlich verboten war. In sehr armen Berggebieten stellte der Handel mit Schnaps, auch der illegale, oft eine wichtige Einnahmequelle dar. Der Schnaps fand vielfach auch als Heilmittel Verwendung, vor allem für die Herstellung von Kräutertinkturen und -aufgüssen, die zum Beispiel gegen Zahnweh und zum Desinfizieren von Wunden empfohlen wurden. Unter Österreich-Ungarn galt für die *Bauernbrennereien* im Trentino eine günstige Steuerregelung, besonders im Vergleich zu den konkurrierenden industriellen Fabriken. Die *Bauernbrennereien* entstanden auf den Grundstücken, die sich im Besitz der Bauern befanden, und brannten ausschließlich die eigenen Produkte. Die gleichen Steuererleichterungen erhielten die *Genossenschaftsbrennereien*, deren Mitglieder Kleinbesitzer und Kleinbauern waren, die gemeinsam die Produkte ihrer Grundstücke brannten. Die bäuerlichen *Genossenschaftsbrennereien* waren eine wirksame Einrichtung zum Sammeln von Trestern und anderem wiederverwertbaren Material; sie begünstigten die Bildung einer kleinen Wirtschaft, die auf der Herstellung von Schnaps und Destillaten aufgebaut war.

Die Tradition des Schnapsbrennens im Trentino ist hauptsächlich im Cembratal, in der Valsugana und im Valle dei Laghi verwurzelt. Klima, Bodenbeschaffenheit und Qualität der Weinberge sowie natürlich Generationen von Schnapsbrennern mit ihren Erfahrungen waren dort seit Jahrhunderten an der Erzeugung von Qualitätsprodukten beteiligt.

Der Vorratskeller



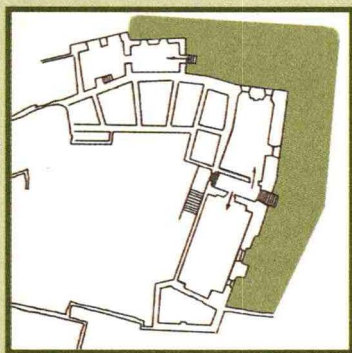
Keller

Im Vorratskeller (*càneva*, *vòlt* oder *reòlt*), einem Raum im Kellergeschoss auf gleicher Höhe wie der Stall, lagerten die Familien die Wein- und Käsevorrate sowie andere Käsereiprodukte, die Vorräte an Fleisch- und Wurstwaren, Kartoffeln, Obst und Gemüse.

Der Raum ist abgedunkelt und kühl, weist eine konstante Temperatur auf und ist ziemlich trocken. Ein kleines Fenster sorgt für Belüftung und spärlichen Lichteinfall, der Fußboden ist naturbelassen oder gepflastert (*salesà*), die Decke besteht gewöhnlich aus einem Gewölbe (it. „volta“, daher die mundartliche Bezeichnung *vòlt*). Darin untergebracht sind die Fässer mit dem Wein, auf Regalen lagern Käse, Flaschen, Töpfe (*pitari*, *óle*) mit Schmalz, *carne salada* (Pökelfleisch), Eiern... An langen Stangen (Sing. *lata*, *bastón*), die an den Enden von Eisenringen gehalten werden, hängen Salami (luftgetrocknete Dauerwurst aus Schweine-, Rind- und/oder Esselfleisch), Würste (Sing. *lugàniga*, *lugiangia*, *liudanga*), Bauchspeck (Sing. *panzèta*, *pancèta*), „coppa“ (*ossocòl*) (geräuchertes Lendenfleisch, Wurst aus dem Nackenstück vom Schwein oder Rind), Blutwürste (*brusti*, *baldonazi*, *lugiange da sanc*), „cotechini“ (Schlackwurst, Kochwurst aus Schweinefleisch), Speck, aber auch Rindfleisch und bisweilen Wild. Es handelt sich um Fleisch- und Wurstwaren, die gesalzen (gepökelt), gewürzt, getrocknet oder mit Wacholderzweigen und anderen Gewürzpflanzen geräuchert werden, um sie haltbar zu machen. Im Vorratskeller (*càneva*) werden auch Rüben und Kartoffeln gelagert, entweder in Körben oder zu Haufen aufgeschichtet oder in kleinen Höhlen, die in den Erdboden gegraben werden (Sing. *busa da le patate*). In eigenen Bottichen (Sing. *mastèl dei capussi*) wird Sauerkraut aufbewahrt. Bisweilen ist der Raum, in dem die Fleisch- und Wurstwaren aufbewahrt werden (*vòlt da la grassina*), von jenem getrennt, in dem schön aufgereiht auf Regalen die Käselaike reifen (*vòlt dal formài*).



Der Garten



Schöpfgrad. Mestriago. Inv. Nr. 672.



Gewichtstein für Kelterschraube.
Trient. Inv. Nr. 3714.

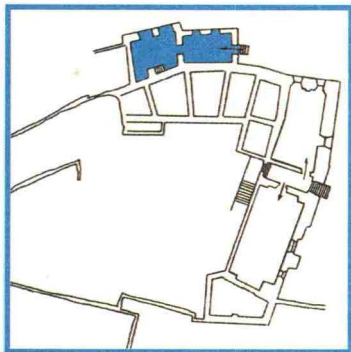
Im Garten, der das Museum west- und südseitig umgibt, befinden sich der Steinsockel einer Hebelpresse und der dazugehörige Gewichtstein für die gewaltige Schraube. Weiters sehen wir einen *Beschlagstall* zum Beschlagen von Rindern, der aus Vigolo Vattaro stammt, und ein *Schöpfgrad* für die Bewässerung. Dabei handelt es sich um jenes Rad, mit dem man in Mestriago am Sulzberg – wo es unter dem Namen „*röda de la Magagna*“ bekannt war – Wasser aus einem Ableitungskanal des Flusses Noce in einen Kasten schöpfte und dann über eine andere Leitung auf die zu bewässernden, höher gelegenen Felder leitete.

So wie im *Hausgarten* (*bròilo*), einer mit Bäumen bestandenen, häufig umzäunten Wiese beim Wohnhaus, gibt es im Garten des Museums Obstbäume – Kirsch- (*ziresàr*), Pflaumen- (*brugnàr*, *brugnara*), Apfel- (*pomàr*), Quitten- (*codognàr*), Feigen- (*figàr*), Olivenbäume (*olivo*, *olif*) –, sodann Zierpflanzen – Oleander, Magnolie, Lorbeer –, schließlich noch den Zürgelbaum (*Celtis australis* L.), mit dessen Holz in Taio Peitschenstiele hergestellt wurden, und eine Reihe von Maulbeerbäumen (*Morus alba* L. und *Morus nigra* L.), die früher vor allem wegen der Blätter gepflanzt wurden, die als Futter für die Seidenraupen dienten.



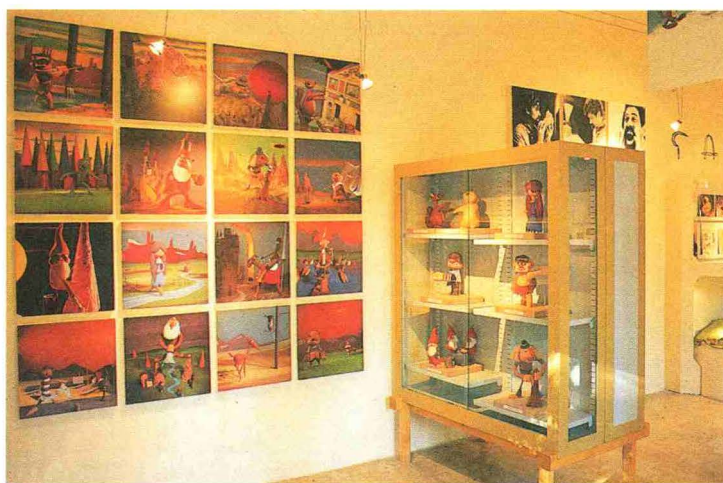
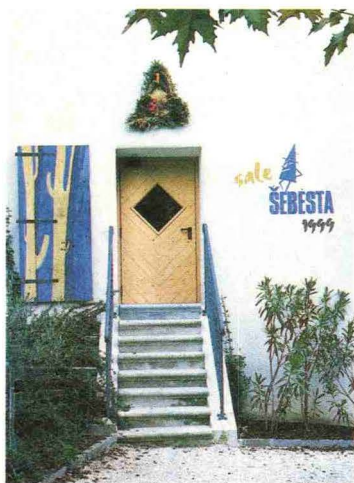


Zwei Räume für Šebesta



Ein Museum errichten heißt, ein eigenständiges Ganzes schaffen in der Art eines Kunstwerks, eines Musikwerks, eines literarischen Werks. Ein großes Fresko, das einer einheitlichen und individuellen Schau bedarf, eines klaren und umfassenden Entwurfs, den es zu verwirklichen gilt. Wehe, es mangelt an gründlichen programmatischen Kenntnissen! Die Folge wäre, mit der Zeit, ein unorganisches Gebilde, dessen auch der Laie gewahr werden würde. Ich hoffe, dass diese meine warnenden Worte vernommen werden. An die neuen Generationen ergeht der Wunsch und die Aufgabe, sich dieser Botschaft nicht zu verschließen.

Weit entfernt vom rein philologischen Ansatz der italienischen Folkloristik, kommt Šebesta im Zuge einer konkreten Erfahrung als *Schöpfer*, als ein mit den Händen Schaffender zur Ethnographie: Er ist Autor von Filmen und Märchen, von Bildern und großen Graffiti, von Romanen und Essays, von Karikaturen und beweglichen Puppen. Die Spuren dieser elementaren Vielseitigkeit wollte man auch im Museum aufzeigen. Eine Dauerausstellung in zwei Räumen ist dem Werk des Gründers gewidmet. In diesen beiden Räumen ist das Werk Šebestas, zumindest in groben Zügen, zusammengefasst: das Werk des Chemikers, Erfinders, Karikaturisten, Malers, Fotografen, Filmemachers, Ethnografen, Anthroposophen, Schriftstellers, Museumsmachers, des unermüdlich Reisenden...



Die Ausstellung beginnt mit den originalen Puppen aus *Le dita di fuoco. Venti fiabe di valli trentine*, 1962 (*Die Feuerfinger. Zwanzig Sagen aus den Tälern des Trentino*, 1978). Diese Sagensammlung, die Šebesta verfasst hatte, um „das Trentino zu mythologisieren“, ist nämlich mit zwanzig Fotografien von kleinen „Puppen“ illustriert. Da gibt es die Zwerge, welche die Dolomiten bemalen, die Anguane (Wasserfrauen) vom Cismón, die malenden Eichhörnchen aus dem Fleimstal, das blaue Männchen vom Avisio, der Bèpo vom Bondone..., die in einem eigens aufgebauten, dreidimensionalen Animationsset positioniert sind, wie zur Herstellung eines Animationsfilms. Diese Erzählungen Šebestas sind teils wahr und teils erfunden, in einer Weise, die in den Dolomiten illustre Vorläufer wie zum Beispiel Carl Felix Wolf hat. Sie gelten mittlerweile im Trentino als regelrechter Klassiker für Kinder. Zweifellos werden sich viele Trentiner mittleren Alters nach Jahren



auf ein Wiedersehen mit den liebenswerten Figuren freuen, die Šebesta geschaffen hat, bevor er sich mit dem Museum befasste.

Nur wenige verhalten heute noch, um dem Gesang der Vögel zu lauschen. Sehr wenige vermögen noch das Männchen mit dem roten Mantel zu sehen. Die schönen „Anguane“, die Bewohnerinnen der Bäche, aber erblickt niemand mehr.

Vor vielen hundert Jahren aber war das anders. Damals war das Trentino ein bezauberndes, verzaubertes Reich. Damals malten die Zwerge an jedem Abend die Dolomiten rot, und der Bär von Campiglio pflegte Heidelbeeren und Himbeeren...

Im ersten Raum sind dann einige Arbeiten des Karikaturisten Šebesta ausgestellt. Diese sind von der Inspiration her den Puppen, deren satirischen Zug sie übernehmen, sehr ähnlich. Der Maler Šebesta dagegen ist eindeutig impressionistisch orientiert. In einem angrenzenden Schaukasten fällt eine Plastik auf, entworfen für ein Freilichtmuseum auf dem Hügel hinter San Michele all'Adige, ein richtiges *Skansen*, das nie verwirklicht wurde; weiters eine Auswahl der gedruckten Werke des Erzählers und Essayisten Šebesta. In den Schaukästen befinden sich auch noch einige der Gegenstände, die dem Sammler Šebesta sehr viel bedeuteten: eine afrikanische Axt, ein Fingerschutz für Mäher, einige Kieselsplitter aus Griechenland.

Weiter oben die sachkundigen ethnografischen Zeichnungen, die Šebesta anfertigte, als er in den frühen 70er-Jahren als Berater für den A.S.L.E.F. (*Atlante Storico-Linguistico-Etnografico Friulano = Historischer-Sprach- und Sachatlas des Friaul*) tätig war, dessen Leitung Giovan Battista Pellegrini innehatte.

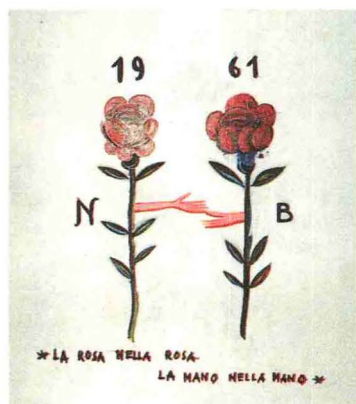
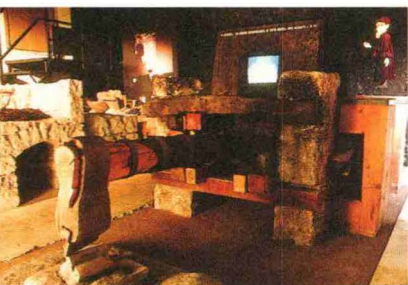
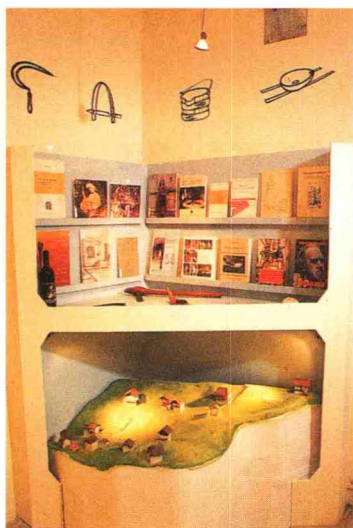
Der zweite Raum – mit „Die Schmiede des Ethnografen“ betitelt – ist die etwas fantasievolle Darstellung eines ideellen Raumes: In der Schmiede Šebestas, die zugleich ein chemisches Labor und Filmkulisse, Puppentheater und Atelier ist, fallen wiederum die großen Maschinerien der spätmittelalterlichen Handwerkstradition ins Auge. Es handelt sich um Schmiedehämmer, mit Wasserkraft betriebene Mühlen und Sägen, die Šebesta einer langen Vergessenheit entreißt, indem er sie im Museum wieder aufbaut und einschließt wie Schiffsmodelle in einer Flasche. Mit diesen Rekonstruk-

Die Anguane vom Cismón.
Inv. Nr. 11377.

Das blaue Männchen.
Inv. Nr. 11373.

Der Bepo VomBondone.
Inv. Nr. 11385.





tionen bereitete Šebesta in der italienischen Ethno-Anthropologie den Weg für ein völlig neuartiges analytisches Interesse für das *materielle Kulturgut* der örtlichen bäuerlichen Traditionen.

Der Schmiedehammer mit Wellbaum und Wasserrad sowie eine Esse mit zwei Feuerstellen stammen aus Crescino, nicht weit entfernt von der Mündung des Nonstales bei der Rocchetta. Sie wurden um 1972 im Museum wieder aufgestellt. Aus derselben Schmiede in Crescino – eine der gut hundertfünfzig, die man im Trentino bis vor wenigen Jahren noch zählen konnte – stammt der Schlussstein der Eingangstür mit der Jahreszahl 1534. Die Schmiede war ursprünglich mit drei Feuerstellen ausgestattet und belieferte weite Gebiete des Nonsbergs mit Werkzeugen und Geräten für die Feld- und Walddarbeit.

So beschreitet Šebesta, ausgehend von den grundlegenden technologischen Erkenntnissen über die Metallverarbeitung, die sich bereits in der Ur- und Frühgeschichte herausbilden, seinen *Weg der Metalle* – den *Weg des Kupfers*, den *Weg des Eisens* –, durch Altertum und Mittelalter hindurch, von den Schmelzöfen der Lagorai-Kette bis zu den spärlichen Spuren der *Knapen* aus dem Hochmittelalter in den Bergen um Trient, bis er schließlich in aberduztenden kleinen Werkstätten in den Tälern die Gegenwart betritt. Im Schaukasten ist eine Auswahl von Gegenständen ausgestellt, die speziell mit der Archäometallurgie zu tun haben: Grubenlampen, Lampenhalter und Öllampen verschiedener Art, Bergmannsschlägel und Fäustel (Bergmannshämmer), Schmelzschlacke.

Dieses so lebhaftes Interesse für die konkrete Erfahrung des Menschen in Kontakt mit der Materie verbindet Šebesta mit einem berühmten Vorgänger und böhmischen Landsmann, der fast schon legendären Figur des Johannes Faust. Ausgebildeter Chemiker, so wie Šebesta, scheint Faust nämlich nicht nur genau dessen kosmopolitische Ungreifbarkeit und Eklektizismus anzukündigen, sondern auch die globale Konzeption einer Wissenschaft, die, ausgehend von einem sehr konsequenten Empirismus, auch imstande ist, zur Kunst, zum Spiel, zur Illusion zu werden. Die in diesem Raum ausgestellte Marionette des Faust, die zeitgenössische Ausführung eines überlieferten Modells, wird ausdrücklich als nicht ganz ernst gemeintes Ebenbild Šebestas präsentiert; die offensichtliche, emblematische Ähnlichkeit verweist auf die Verwandtschaft der beiden. Die Marionette (1999) stammt aus der Galerie *Králövství Loutek* an der Karlsbrücke in Prag.

Dem Faust gegenüber eine Gigantographie, die Šebesta im Castello del Buonconsiglio während eines Vortrags zeigt. Sein Profil hebt sich gegen den Schein eines auf die Wand projizierten Dias ab: Man erkennt eines der Monatsbilder aus dem Freskenzyklus im Adlerturm, ein Werk des böhmischen Meisters Wenzel...

Dazu die Filme, die fortlaufend projiziert werden: „Betrachte... eine wunderbare Welt, in aller Bescheidenheit, sie lebt neben dir“: Es ist das fast rituelle *Incipit* der kurzen wissenschaftlichen Dokumentarfilme, die Šebesta gemacht hat, auch unter dem Pseudonym Venceslao Moldavia.

Am Ausgang die Reproduktion eines Graffito (1981), das er auf der Außenmauer eines Hauses von Freunden am Cimirlo-Pass angefertigt hat, mit diesem klingenden Begleittext voll Weisheit:

EINES TAGES, WENN DIE SIEBEN WINDE AUF DEN SIEBEN HÜGELN AUF EINANDER TREFFEN, DIE SIEBEN FLÜSSE IN DEN SIEBEN EBENEN SICH VEREINIGEN, DIE SIEBEN SEEN DIE SIEBEN STERNE WIDERSPIE-

GELN UND DIE SIEBEN WEISEN DIE SIEBEN QUELLEN DER SIEBEN WAHRHEITEN KENNEN WERDEN. ERST DANN, ERICA, WIRST DU DIE SIEBEN GESETZE DER SIEBEN WAHRHEITEN KENNEN. ICH ABER UND WIR ALLE, SIEBEN MAL DEINE SIEBEN TODE, WERDEN TOT SEIN. NUR DER WIND AUF DEN HÜGELN WIRD SCHLUCHZEN OHNE ENDE ERICA IM WINDE... ERICA IM WINDE...

Diese Worte waren auf eine Reihe von handgemachten Becken aus gebranntem Ton geschrieben, die im Hause Šebesta am Cimirlo in die Mauer eingelassen waren. Dieses aus Stein und Holz errichtete Haus wurde von Šebesta Stück für Stück um eine jahrhundertealte Eiche herum gebaut, deren Stamm beinahe das ganze große Wohnzimmer einnahm. An den Wänden Graffitoarbeiten, Bilder und Keramiken, die Šebesta eigenhändig gestaltet hat, Möbel, die er selbst entworfen hat. Jahrelang war das Haus am Cimirlo das ständige Refugium Šebestas und seiner Frau, der Edlen Natalia Endrizzi de Chiusole, einer hervorragenden Musikwissenschaftlerin: N. (Natalia) LA ROSA NELLA ROSA LA MANO NELLA MANO (ROSE IN ROSE - HAND IN HAND) B. („Bèpo“), steht auf einem reizenden, sehr privaten Bildchen zu lesen, das im Raum ausgestellt ist. Von diesem liebenswerten Ambiente, das durchdrungen war von Kunst, Musik und gutem Geschmack, aber auch von Heiterkeit, Einfachheit und Leichtigkeit, abgeschieden, gemütlich, in Kontakt mit der Natur, fern vom Rummel unten im Tal, konnten wir (1998), dank der Großzügigkeit der neuen Eigentümer, eine einzige bemalte Tür retten: Der Rest ging beinahe zur Gänze verloren, und zwar für immer. Doch für Trübsinn ist kein Platz im Hause Šebesta, und der grüne und gelbe Frosch, der *Le dita di fuoco* (*Die Feuerfinger*) beschließt, verabschiedet den Besucher mit folgenden Worten:



*nach einem Hupfer, mach ich den
zweiten ...*

Literaturhinweise

Die Bücher und Zeitschriften der folgenden Bibliographie, alphabetisch aufgelistet nach den einzelnen Abteilungen, können in der Bibliothek des Museums eingesehen werden. Im „Allgemeinen Teil“ sind die Werke angeführt, die einen Überblick über den Trentiner Raum vermitteln, weiters jene Werke, die zahlreiche im Führer behandelte Themenbereiche abdecken und die daher nicht in den einzelnen Abteilungen der Bibliographie noch einmal eigens angegeben werden. Letztere sind mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet. Dieser Teil enthält auch Werke über Regionen, die an das Trentino angrenzen, und schließlich allgemeine Untersuchungen über die Alpen. Im Teil „Lokalbezogene Arbeiten“ findet sich eine Auswahl von Publikationen, die Informationen über die Land-, Forst- und Weidewirtschaft sowie das Alltagsleben und Brauchtum einiger Dörfer, Gemeinschaften und Talschaften des Trentino enthalten. Unterteilt nach Themen, möchten wir sodann auf einige Titel hinweisen, anhand derer jene Themenbereiche einer ersten eingehenden Erörterung unterzogen werden können, welche die Abteilungen der Ausstellung im MUCGT (Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina = Trentiner Volkskundemuseum) betreffen. Neben den grundlegenden Werken für die Beschäftigung mit jenen Fachgebieten, die in den Zuständigkeitsbereich des MUCGT fallen, und neben den spezifisch ethnografischen Werken sind auch Ausstellungskataloge, einschlägige Lehr- und Handbücher sowie populärwissenschaftliche Werke angeführt, die oft Zeichnungen, Abbildungen und Illustrationen enthalten und dadurch die Bestimmung und den Vergleich von Werkzeugen, Herstellungsverfahren und Erzeugnissen erleichtern. Dies deshalb, um die von Sebesta bei seiner museologischen Ausrichtung und Zielsetzung bevorzugten Inhalte in verstärktem Maße deutlich zu machen. Im Brennpunkt der vergleichenden Betrachtung steht im Allgemeinen der Alpenraum.

Allgemeiner Teil

DAS TRENTINO

Giuseppe BARBIERI, *La casa rurale nel Trentino*, Firenze, Olschki, 1962, 214 S.

Cesare BATTISTI, *Il Trentino. Cenni geografici, storici, economici, con un'appendice su l'Alto Adige*, Novara, Istituto Geografico De Agostini, 1915¹, 54 S.; 1917², 1919³.

*Aldo BERNARDI, *Il lavoro perduto*, Trento, Saturnia, 1982, 206 S.

Amy BERNARDY, *Venezia tridentina*, Bd. III, Bologna, Zanichelli, 1929, 142 S.

Aldo BERTOLUZZA (Hg.), *Atti del II convegno sui dialetti del Trentino. 18-19-20 ottobre 1991*, Trento, Centro Culturale "Fratelli Bronzetti", 1992, 150 S.

*Nepomuceno BOLOGNINI, *Usi e costumi del Trentino*, Rovereto, s. n., 1882-1892; anast. Nachdruck Sala Bolognese (BO), Forni, 1979, 438 S.

*Arturo BONINSEGNA, *Dialetto e mestieri a Predazzo. Il lessico tecnico di alcuni mestieri nel dialetto di Predazzo*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT / Predazzo (TN), Cassa rurale di Predazzo e Ziano di Fiemme, 1980, 331 S.

Ottone BRENTARI, *Guida del Trentino*, Bassano (VI), Pozzato, 1890-1902, 4 Bde.; anast. Nachdruck Sala Bolognese (BO), Forni, 1971.

John W. COLE, Eric R. WOLF, *La frontiera nascosta. Ecologia e etnicità fra Trentino e Sudtirolo*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1993, 353 S.; San Michele all'Adige (TN), MUCGT / Roma, NIS, 1994².

Umberto CORSINI, *Storia di un Istituto nella storia di un paese autonomo*, San Michele all'Adige (TN), Istituto Agrario Provinciale, 1974, 52 S.

Lia DE FINIS (Hg.), *Storia del Trentino*, Trento, Temi, 1996, 694 S.

Lidia FLÖSS (Hg.), *Dizionario toponomastico trentino. Ricerca geografica*, Trento Provincia Autonoma di Trento. Servizio beni librari e archivistici, 1990-

Fabio GIACOMONI, *L'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Dall'antico monastero agostiniano al nuovo centro scolastico sperimentale*, San Michele all'Adige (TN), Istituto Agrario di San Michele all'Adige, 1994, 288 S.

Aldo GORFER, *Le valli del Trentino. Guida geografico-storico-artistico-ambientale*, Trento, Ente Provinciale per il Turismo, 1959; Bd. I *Trentino occidentale*, Calliano (TN), Manfrini, 1975², 895 S.; Bd. II *Trentino orientale* 1977², 1118 S.

Aldo GORFER, *Monastero fortificato di San Michele all'Adige, in I castelli del Trentino. Guida*, Bd. III. *Trento e valle dell'Adige. Piano rotaliano*, Trento, Saturnia, 1990, S. 599-641.

Renzo M. GROSSELLI, *L'emigrazione dal Trentino. Dal Medioevo alla Prima guerra mondiale*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1998, 307 S.

Andrea LEONARDI, *Depressione e "risorgimento economico" del Trentino: 1866-1914*, Trento, Società di Studi Trentini di Scienze Storiche, 1976, 258 S.

Andrea LEONARDI, *L'economia di una regione alpina. Trasformazioni economiche degli ultimi due secoli nell'area trentino-tirolese*, Trento, ITAS, 1996, 381 S.

Michelangelo MARIANI, *Trento con il Sacro Concilio et altri notabili. Aggiunte varie cose miscellanee universali. Description historica libri tre*, Trento, Zanetti, 1673; Milano, L'ariete, 1970, 356 S.

Mauro NEQUIRITO, *Le Carte di Regola delle comunità trentine. Introduzione storica e repertorio bibliografico*, Mantova, Arcari, 1988, 93 S.

Mauro NEQUIRITO, *Dar nome a un volgo. L'identità culturale del Trentino nella letteratura delle tradizioni popolari (1796-1939)*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1999, 269 S.

Isa PASTORELLI (Hg.), *Storia vecchia e nuova di un antico castello. Otto secoli in San Michele all'Adige*, Trento, Temi, 1951, 134 S.

Germano POLI, *Venezia Tridentina*, Torino, UTET, 1927, 415 S.

Angelico PRATI, *L'italiano e il parlare della Valsugana. Confronti di Angelico Prati per l'insegnamento della lingua nei Comuni Valsuganotti*, Roma, Maglione e C. Strini, 1917²; Nachdruck Sala Bolognese (BO), Forni, 1976, 80 S.

*Paul SCHEUERMEIER, *Il Trentino dei contadini. 1921-1931*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT / Trento, Cassa centrale delle casse rurali del Trentino, 1995, 349 S.; 1997², 383 S.

*Giuseppe ŠEBESTA, *Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina. San Michele all'Adige*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1978, 102 S.

*Giuseppe ŠEBESTA, *Scritti etnografici*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1991, 822 S.

*Giuseppe ŠEBESTA, *Il lavoro dell'uomo nel ciclo dei mesi di Torre Aquila*, Trento, Provincia Autonoma di Trento. Castello del Buonconsiglio. Monumenti e collezioni provinciali, 1996, 240 S.

Giuseppe ŠEBESTA, *In forma di Museo. Il film dei primi anni nei ricordi del fondatore*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1998, 198 S.

Giulio TOMASINI, *Profilo linguistico della regione tridentina*, Trento, Saturnia, 1960, 125 S.

Simone WEBER, *La prepositura Agostiniana di San Michele all'Adige*, Trento, Gruppo Storico Argentario / Trento, Biblioteca Cappuccini, 1978, 149 S.

VERGLEICHENDE WERKE

*AA.VV., *Civiltà rurale di una valle veneta. La Val Leogra*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1976, 789 S.

*Fabrizio CALTAGIRONE, *Contadini e allevatori in Valtellina. Cultura materiale e saperi tradizionali nel bormiese*, Sondrio, L'officina del libro, 1997, 176 S.

*Manlio CORTELLAZZO (Hg.), *La casa e le tradizioni popolari*, Vicenza, Pozza, 1998, 462 S.

Jon MATHIEU, *Storia delle Alpi 1500-1900. Ambiente, sviluppo e società*, Bellinzona, Casagrande, 2000, 310 S.

Paul GUICHONNET (Hg.), *Storia e civiltà delle Alpi*, Bd. I *Destino storico*, Milano, Jaca Book, 1986, 421 S; Bd. II *Destino umano*, 1987, 463 S.

*Giovanni Battista PELLEGRINI (Hg.), *I lavori dei contadini*, Vicenza, Pozza, 1997, 603 S.

*Paul SCHEUERMEIER, *Il lavoro dei contadini. Cultura materiale e artigianato rurale in Italia e nella Svizzera italiana e retoromanza*, 2 Bde., Milano, Longanesi, 1980, 1983², 1996³.

*Paul SCHEUERMEIER, *La Lombardia dei contadini. 1920-1932. Le province di Brescia e Bergamo*, Brescia, Grafo, 2001, 321 S.

Pier Paolo VIAZZO, *Comunità alpine. Ambiente, popolazione, struttura sociale nelle Alpi dal XVI secolo a oggi*, Bologna, Il Mulino, 1991; San Michele all'Adige (TN), MUCGT / Roma, Carocci, 2001², 414 S.

Sprachatlanten

Atlante linguistico italiano, Roma, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. Libreria dello Stato, 1995-

Hans GOEBL (Hg.), *Atlante linguistico del ladino dolomitico e dei dialetti limitrofi. I Parte (ALD-I)*, 7 Bde., Wiesbaden, Reichert, 1998.

Karl JABERG, Jakob JUD, *Sprach- und Sachatlas Italiens und der Südschweiz*, Max Niemeyer, Halle (Saale), 1928-1940; Nachdruck Nendeln (Liechtenstein), Kraus, 1971-1981.

Giovan Battista PELLEGRINI (Hg.), *Atlante storico-linguistico-etnografico del Friuli (ASLEF)*, 6 Bde., Padova, Istituto di glottologia e fonetica dell'Università di Padova / Udine, Istituto di filologia romanza della facoltà di lingue e letterature straniere di Trieste, 1972-1986.

Mundartwörterbücher

Aldo ANEGGI, *Dizionario cembrano (triangolo Sovér, Montesover, Piscine). Parole e cose, frasi, modi di dire, proverbi del dialetto della Valle di Cembra*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1984, 182 S.

Giambattista AZZOLINI, *Vocabolario vernacolo-italiano pei distretti roveretano e trentino*, Lizzana (TN), s. n., 1836; Trento, Provincia Autonoma di Trento. Assessorato alle attività culturali, 1976, 1154 S.

Attilio BIASETTO, *Dizionario tesino. Dialèto e dèrgo de Castèl Tasin...*, Rovereto, Osiride, 1996, 589 S.

Fiore BONENTI, *Glossario dialettale di Bondo e Breguzzo*, Breguzzo (TN), Gruppo culturale Bondo-Breguzzo, 1997, 328 S.

DILF. *Dizionario Italiano - Ladino Fassano / Dizionèr talian - ladin fascian*, Vigo di Fassa (TN), Istituto Culturale Ladino. SPELL, 1999, 653 S; 2001², 676 S.

Elio FOX (Hg.), *Vocabolario della parlata dell'altopiano di Piné. Con elenco italiano-pinetano...*, Baselga di Piné (TN), Comune di Baselga di Piné, 1996, 350 S.

Tarcisio GILMOZZI, *Recordòne la parlada fiamàza. Ricordiamoci la parlata fiemmesa*, s. l., Radio Fiemme, 1997, 437 S.

Lionello GROFF, *Dizionario trentino-italiano. 3000 voci, frasi, detti e proverbi trentini...*, Trento, Monauni, 1955, 206 S.

Massimiliano MAZZEL, *Dizionario ladino fassano (cazèt) ~ Italiano con indice italiano-ladino*, Vigo di Fassa (TN), Istituto Culturale Ladino, 1976, 368 S.

Giovanni PEDROTTI, *Vocabolario dialettale degli anesi rurali della val d'Adige e delle altre valli trentine*, Trento, Società per gli Studi Trentini, 1936, 106 S.

Angelico PRATI, *Dizionario valsuganotto*, Venezia, Roma, Istituto per la collaborazione culturale, 1960; anast. Nachdruck Firenze, Olschki, 1977, 212 S.

Enrico QUARESIMA, *Vocabolario anaunico e solandro raffrontato col trentino*, Venezia, Roma, Istituto per la collaborazione culturale, 1964; anast. Nachdruck Firenze, Olschki, 1991, 520 S.

Vittore RICCI (Hg.), *Vocabolario trentino-italiano*, Trento, Zippel, 1904; anast. Nachdruck Bologna, Forni, 1974, 522 S.

Gian Battista SALVADORI, *Ghe pàro àla mè set. Vocabolario del dialetto di Roncone*, Roncone (TN), Comune di Roncone / Tione (TN), Editrice Rendena, 1999, 523 S.

Ezio SCALFI, *Due mila parole del mio paese. Tentativi etimologici sul dialetto di Tione*, Trento, Panorama, 1983, 142 S.

Livio TISSOT, *Dizionario primierotto. Parole, frasi, modi di dire, proverbi del dialetto di Primiero*, Trento, Provincia Autonoma di Trento. Assessorato alle attività culturali, 1976; San Michele all'Adige (TN), MUCGT / Fiera di Primiero (TN), Comprensorio di Primiero, 1996², 326 S.

Renzo TOMASINI, *Il dialetto della Val Rendena*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1990, 281 S.

Lokalbezogene Arbeiten

Sergio BERTOLINI, *Popolo e piazza nell'antico mondo contadino. Usanze, vicende, giochi in terra trentina*, Mori (TN), La Grafica, 1988, 250 S.

Sisto BETTEGA (et al.), *Primiero, il tempo, il lavoro*, Mezzano di Primiero (TN), Cassa rurale di Mezzano / Transacqua (TN), Cassa rurale di Primiero / Canal San Bovo (TN), Cassa rurale del Vanoi, 1992, 191 S.

- Sandra BOCCHER, Italo BONATO, Sigismondo STENICO (Hg.), *Robe nostre. Attività, valori e cultura di una piccola comunità di montagna*, Ronchi Valsugana (TN), Comune di Ronchi Valsugana, 1999, 316 S.
- Arturo BONINSEGNA, *Predazzo 1849: contadini, artigiani e altro*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 8, 1995, S. 149-163.
- Delio BRIGÀ, *La fata gavardina. Ricordi dell'era contadina in valle di Ledro*, Trento, Publiprint, 1989, 407 S.; Mori (TN), La Grafica, 1995², 597 S.
- Donato CLEMENTI (et al.), *Castelfondo e la sua storia*, Castelfondo (TN), Pro Loco, 1973, 227 S.
- Angelo FRANCHINI, *Tarón. Gergo di emigranti di Val Rendena*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1984, 268 S.
- Fabrizio LEONARDELLI (Hg.), *Cadine. Uomo e ambiente nella storia: studi, testimonianze, documenti*, Cadine (TN), Cassa Rurale di Cadine, 1988, 451 S.
- Enrico LEONARDI, *Tuenno nelle sue memorie*, Trento, Saturnia, 1955; anast. Nachdruck, Tuenno (TN), Comune di Tuenno, 1977, 303 S.
- Damiano MAGUGLIANI, *Fassa montagna che scompare*, Milano, Magugliani, 1982, 120 S.
- Damiano MAGUGLIANI, *Fiemme montagna che scompare*, Milano, Magugliani, 1992, 322 S.
- Alberto MOGNASCHI, *Bondo e Breguzzo nel milleottocento. Da Napoleone a Francesco Giuseppe, due paesi, una storia*, Bondo (TN), Cassa rurale Bondo Breguzzo Roncone, 1988, 242 S.
- Marco OSSANNA, *Sfruz: un cuore antico, usi, costumi, ricordi*, s. l., s. n., 1985, 217 S.
- Daniela PERCO, *Micromobilità e residenza in una comunità alpina del Trentino orientale*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 11, 1998, S. 201-214.
- Pietro PODETTI, *Terzolàs ieri e oggi. Cenni storici ed aspetti di vita*, Malé (TN), Centro studi per la Val di Sole, 1987, 168 S.
- Paolo SCALFI BAITO, *Preore in Giudicarie*, 2 Bde., Mori (TN), La Grafica, 1984-1991.
- Jaro STACUL, *Tra maso e villaggio. L'organizzazione del lavoro tradizionale a Caoria, in val Vanoi*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 8, 1995, S. 337-345.
- Nadia TRENTINI, *Chi ègn. Vita rurale e tradizioni in Val di Fassa. Studi e documenti di storia orale*, Vigo di Fassa (TN), Istituto Culturale Ladino, 1986, 206 S.
- Corrado TROTTER, *Vita primierotta nei suoi costumi, tradizioni, leggende*, Transacqua (TN), Cassa rurale di Transacqua, 1979, 403 S.

Ackerbau

- Aldo BERTOLUZZA, Pio DALLA VALLE, Alessandro MANCABELLI, *Saor de la tèra*, Malé (TN), Associazione culturale „G. B. Lampi“ Alta Anaunia, Centro studi per la Val di Sole, 1997, 207 S.
- Angelo DE BATTISTA, *Contadini dell'Alta Brianza*, Oggiono (CO), Cattaneo, 2000, 299 S.
- Gaetano FORNI, *Gli aratri anauni nel contesto storico-antropologico delle Alpi centro-orientali*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 8, 1995, S. 171-205.
- Gaetano FORNI, *Gli aratri dell'Anaunia e del Trentino. Dai dati archeologici a quelli etnografici*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 9-10, 1996-97, S. 105-128.
- Giuseppe GRAVA, Giovanni TOMASI, *La fienagione nelle Prealpi venete*, Vicenza, Pozza, 1999, 156 S.
- Andrea LEONARDI, *Le „agenzie agrarie“ tirolese*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 6, 1993, S. 157-200.
- Renato MONTELEONE, *L'economia agraria del Trentino nel periodo italico (1810-1813)*, Modena, STEM Mucchi, 1964, 134 S.
- Gian Battista MUZZI, *La memoria delle cose. Il lavoro e i giorni dei contadini nella pianura bresciana*, Brescia, Grafo, 2000, 133 S.
- Giovan Battista PELLEGRINI, Carla MARCATO, *Terminologia agricola friulana*. Parte prima, Udine, Società Filologica Friulana, 1988, 423 S; Parte seconda, 1992, S. 427-827.
- Domenico PINOLINI, *La fienagione e i metodi per eseguirla nelle annate cattive: conservazione, imballatura e misura del fieno*, Milano, Vallardi, s. d., 142 S.

Sergio ZANINELLI, *Una agricoltura di montagna nell'Ottocento: il Trentino*, Trento, Società di Studi Trentini di Scienze Storiche, 1978, 283 S.

Sergio ZANINELLI, *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'Ottocento*, Trento, Provincia Autonoma di Trento. Servizio beni librari e archivistici, 1998, 246 S.

Die Mühle

Roswitha ASCHE, *Le macchine ad acqua della cultura rurale trentino-tirolese*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1992, 76 S.

Bruno AVESANI, Fernando ZANINI, *La ruota del pan. La cerealicoltura e i mulini ad acqua della Valpantena*, Bosco Chiesanuova (VR), Edizioni Scaligere / Grezzana (VR), Gruppo culturale Carlo Cipolla, 1987, 135 S.

Giuseppe GORFER, *Le macchine ad acqua del rio dei Molini in val di Cembra*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 5, 1992, S. 133-172.

Giuseppe GORFER, *Brentonico. Il mulino Zeni delle Sorne*, Brentonico (TN), Biblioteca comunale, 1996, 31 S.

Giuseppe GORFER, *Le macchine ad acqua della valle di Rabbi*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 9-10, 1996-97, S. 129-192.

Il grano e le macine. La macinazione dei cereali in Alto Adige dall'Antichità al Medioevo, Tirolo, Museo Provinciale di Castel Tirolo, 1994, 144 S.

Harald HALLER, *Die Getreidemühlen in Passeier*, San Martino in Passiria (BZ), s. n., 1992, 146 S.

Piera PANCHERI (Hg.), *Farina del mio sacco. Arte e tecnica molitoria nel Trentino rurale. Percorso didattico per la scuola elementare*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1997, 2001², 39 S.

Giuseppe ŠEBESTA, *La via dei mulini. Dall'esperienza della mietitura all'arte di macinare*, 1976; San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1997², 199 S.

C. SIBER-MILLOT, *L'industria dei molini: costruzione, impianti, macinazione*, Milano, Hoepli, 1897, 259 S; 1934², 275 S.

Die Schmiede

Mauro AGNOLETTI, Giovanni KEZICH, *Vecchi mestieri: fabbri e antiche fucine*, Dossier di Postergiovani, Serie gialla, Nr. 5, Trento, Provincia Autonoma di Trento. Assessorato all'ambiente, 1994, 24 S.

Isidoro ANDREANI, *L'arte nei mestieri. Il fabbro*, Milano, Hoepli, 1924³, 250 S.

Roswitha ASCHE, *Le macchine ad acqua della cultura rurale trentino-tirolese*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1992, 76 S.

Giovanni Luigi FONTANA, Flavio TURCHET, *Il maglio di Breganze. Storia, tecnica, architettura*, Vicenza, Camera di commercio industria artigianato e agricoltura, Associazione artigiani della Provincia di Vicenza, 1993², 107 S.

Claudio GIARDINO, *I metalli nel mondo antico. Introduzione all'archeometallurgia*, Roma, Bari, Laterza, 1998, 277 S.

Giuseppe GORFER, *Le macchine ad acqua del rio dei Molini in val di Cembra*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 5, 1992, S. 133-172.

Giuseppe GORFER, *Le macchine ad acqua della valle di Rabbi*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 9-10, 1996-97, S. 129-192.

Piera PANCHERI, Tiziana MARGONI (Hg.), *Batti il ferro finché è caldo. L'arte del fabbro in Trentino. Percorso didattico per la scuola elementare*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 2000, 32 S.

Die Nagelschmiede

Angelo FOLETTI, *La valle di Ledro. Cenni geografici, statistici e storici*, Riva del Garda (TN), Miori, 1901; anast. Nachdruck Bologna, Atesa, 1987, 136 S.

Vittorio GRAZIOLI, *Ferriere - Fucine e brocche a zappa in Valle di Ledro. Le società Cooperative Broccami di Molina e di Pré*, Molina di Ledro (TN), Comune di Molina di Ledro, 2001, 128 S.

Hufschmiedehandwerk und Viehzucht

Giuseppe CESCATI, *Manuale dell'allevatore*, Trento, Aor, 1967, 68 S.

Mauro D'AVENI, *Bandiera, Gentila Et le altre. I nomi dei bovini in provincia di Torino*, Alessandria, Edizioni dell'Orso, 1994, 160 S.

Franco DELTEDESCO, *L'artigianato del legno e del ferro a Fodóm*, Istituto bellunese di ricerche sociali e culturali, 1995, 135 S.

Giambattista GIACOMINI, *Pastorizia. Trattato sul miglioramento del bestiame, ricavato da lunghe esperienze*, Trento, Giacomini, 1871, 87 S.

Mario MURATORI, *Le razze bovine delle Venezie e il loro incremento*, Gorizia, Arti grafiche friulane, 1933, 227 S.

Daniela PERCO (Hg.), *La pastorizia transumante del feltrino*, Feltre (BL), s. n., 1982, 163 S.

Kupferschmiede

Claudio GIARDINO, *I metalli nel mondo antico. Introduzione all'archeometallurgia*, Roma, Bari, Laterza, 1998, 277 S.

Umberto RAFFAELLI (Hg.), *Rame d'arte. Dalla preistoria al XX secolo nelle Alpi centro-orientali. Mostra*, Trento, Provincia Autonoma di Trento. Servizio beni culturali. Castello del Buonconsiglio. Monumenti e collezioni provinciali, 1998, 397 S.

Giuseppe ŠEBESTA, *La via del rame*, in „Economia trentina“, 1988-1990; San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 2000², 221 S.

Schmiedeeisen

Isidoro ANDREANI, *L'arte nei mestieri. Il fabbro*, Milano, Hoepli, 1924³, 250 S.

Luciano BORRELLI, Bruno COLORIO, *Collezionismo privato. Mostra della collezione Kiniger, crocifissi, forzieri, serrature, chiavi*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1979, 31 S.

Luigi CICERI (Hg.), *Storia del ferro battuto in Friuli. Dal 1500 al 1800*, Udine, La Nuova Frontiera, 1976, 61 S.

Oswald KOFLER, *Ferro battuto. Lavori di fabbri artisti*, Bolzano, Athesia, 1981, 128 S.

Oltre la porta. Serrature, chiavi e forzieri dalla preistoria all'età moderna nelle Alpi orientali, Trento, Provincia Autonoma di Trento. Castello del Buonconsiglio. Monumenti e collezioni provinciali, 1996, 335 S.

Spinnfasern

Ulderico BERNARDI, *El filò o la veglia di stalla. Un istituto di socialità contadina*, Vicenza, Pozza, 1992, 176 S.

Franco DELTEDESCO, *L'artigianato della lana, della canapa e del cuoio a Fodóm*, Belluno, Istituto Bellunese di Ricerche Sociali e Culturali, 1995, 121 S.

Giorgio FERIGO, *Un percorso tra i lavori di lino e di canapa nella Carnia*, in AA.VV., *Cultura materiale in Carnia. Fonti, ideologia, realtà*, s. I., Coordinamento circoli culturali della Carnia, 1993, S. 125-143.

Anna MAYR, *Note sulla tessitura popolare nel Trentino*, in “SM Annali di San Michele”, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 6, 1993, S. 201-208.

Gina MORANDINI, Carmen ROMEO (Hg.), *Tessitori di Carnia. Il sapere tecnico nel libro di tacamenti di Antonio Candotto. XVIII secolo*, Gorizia, Editrice Goriziana, 1991, 306 S.

Paolo MORO, Giorgio FERIGO (Hg.), *Lino in rete. Radici comuni dei disegni per lino in Europa / Linen on net. The Common roots of the European linen patterns*, Tolmezzo (UD), Associazione della Carnia Amici dei Musei e dell'Arte, 1998, 278 S.

Antonella MOTT, Renata TOMASONI, *Vecchi mestieri: telai familiari in Trentino*, Dossier di Postergiovani, Serie gialla, Nr. 9, Trento, Provincia Autonoma di Trento, Museo Tridentino di Scienze Naturali, San Michele all'Adige (TN), 1994, 24 S.

Antonella MOTT, Renata TOMASONI, (Hg.), *Filo da torcere. Le fibre tessili e la loro lavorazione nella tradizione trentina. Percorso didattico per la scuola elementare*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1996, 1996², 1997³, 30 S.

Daniela PERCO (Hg.), *Canapa e lana. Tecniche tradizionali di produzione e lavorazione nel feltrino*, s. I., s. n., 1984, 79 S.

Carmen ROMEO DAL BÒ, *Note per lo studio della tessitura popolare in Carnia*, in AA.VV., *Cultura materiale in Carnia. Fonti, ideologia, realtà*, s. l., Coordinamento circoli culturali della Carnia, 1993, S. 103-123.

Scuola elementare di Storo, Ezio SCALFI, *Povert  o ricchezza di un tempo? C'era una volta la canapa*, in „PassatoPresente. Contributi alla storia del Chiese e delle Giudicarie“, Nr. 9, 1986, S. 106-118.

Giuseppe ŠEBESTA, *Le forbici miracolose*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 9-10, 1996-97, S. 175-289.

Die Alm

Pietro BERNI, Ugo SAURO, Gian Maria VARANINI (Hg.), *Gli alti pascoli dei Lessini veronesi storia, natura, cultura*, Vago (VR), La Grafica, 1991, 365 S.

Jacques CHATELAIN, *Marcare il pane, decorare il burro. Gesti e stampi nella vita quotidiana, grafismi e simbolismi nelle Alpi Occidentali*, Ivrea (TO), Priuli Et Verlucca, 1998, 119 S.

Fabio GIACOMONI, *Comunia et Divisa. L'organizzazione dei prati pascoli e l'ordinamento forestale della montagna trentina dal XVI al XVIII secolo*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 11, 1998, S. 97-146.

Giovanni LIBERA, *La malga Montebaldina di Avio*, in „Studi Trentini di Scienze Storiche“, Trento, Scotoni, XXXVI, Nr. 4, 1957, S. 372-381.

Luigi MORELLI, *Manuale del casaro. Studio del latte, lavorazione fabbricazione del burro, fabbricazione del formaggio*, Milano, Hoepli, 1918², 258 S.

Antonella MOTT, Piera PANCHERI, Tiziana MARGONI (Hg.), *Dove vanno d'estate le mucche? La tradizione dell'alpeggio. Percorso didattico per la scuola elementare*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 2000², 24 S.

Daniela PERCO (Hg.), *Malgari e pascoli. L'alpeggio nella provincia di Belluno, Feltre*, Libreria Pilotto Editrice, 1991, 249 S.

Gianbattista RIGONI STERN, *Le malghe: ecosistema antropizzato e contesto socioeconomico moderno*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 6, 1993, S. 85-90.

Alberto ROSSI, *I formaggi. Tecniche casearie, produzione artigianale, maturazione e stagionatura*, Milano, Ottaviano, 1985, 157 S.

Giuseppe ROSSI, *Manuale di tecnologia casearia*, Bologna, Edagricole, 1958.

Ottavio SALVADORI DEL PRATO, *Trattato di tecnologia casearia*, Bologna, Edagricole, 1998, 1070 S.

Giuseppe ŠEBESTA, *La via delle malghe*, Trento, Centro Trentino Esposizioni, 1982, 48 S. Jetzt in *Scritti etnografici*, ut infra, S. 466-500.

Giuliana SELLAN, *„La malga? Bruciatela!“. Territorio, risorse, spazio nella cultura dei m cheni della valle del Fèrsina*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 6, 1993, S. 91-108.

Giuseppe VANZETTA, *Le scritte delle Pizzancae e la cava del bol*, Calliano, Manfrini, 1991, 136 S.

Pier Paolo VIAZZO, Stuart WOOLF (Hg.), *L'alpeggio e il mercato*, „La ricerca folklorica. Efferre“, Brescia, Grafo, 2001, Nr. 43, 160 S.

Laura ZANETTI, Paolo BERNI, Giuseppe LIGUORI, *Formaggi e cultura della malga*, Verona, Polisnova, 1987, 129 S.

Die Imkerei

Lorenzo BENEDETTI, Lucilla PIERALLI, *Api e apicoltura. Individuo, collettivit  e ambiente, i prodotti dell'alveare, costituzione e conduzione dell'apiario, indirizzi particolari dell'apicoltura, avversit  e misure di prevenzione, legislazione*, Milano, Hoepli, 1982, 515 S; 1988², 518 S.

Melchiorre BIRI, *L'allevamento moderno delle api: manuale pratico*, Milano, De Vecchi, 1983, 275 S.

Francesco GERLONI, *Trattato di apicoltura razionale*, in „L'agricoltore“, 1890.

Francesco GERLONI, *Apicoltura*, Trento, Scotoni e Vitti, 1900, 220 S; Tipografia artistica tridentina, 1912², 251 S.

Roy A. GROUT, *L'ape e l'arnia*, Bologna, Edagricole, 1981, 628 S.

Philippe MARCHENAY, *L'uomo e l'ape*, Bologna, Edagricole, 1986, 202 S.

Der Wald

- Mauro AGNOLETTI, *Indagine sulla tecnologia degli attrezzi da taglio di uso boschivo in Trentino*, in "SM Annali di San Michele", San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 9-10, 1996-97, S. 45-74.
- Mauro AGNOLETTI, *Segherie e foreste nel Trentino. Dal Medioevo ai giorni nostri*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1998, 233 S.
- Gianfranco BETTEGA, Ugo PISTOIA, *Un fiume di legno. La fluitazione del legname dal Vanoi e Primiero a Venezia*, Tonadico (TN), Ente Parco Paneveggio - Pale di San Martino, 1994, 59 S.
- Giovanni CONIATO (Hg.), *La via del fiume. Dalle Dolomiti a Venezia*, Verona, Cierre, 1993, 368 S.
- Franco DELTEDESCO, *L'artigianato del legno e del ferro a Fodóm*, Istituto bellunese di ricerche sociali e culturali, 1995, 137 S.
- Fabio GIACOMONI, *Comunia et Divisa. L'organizzazione dei prati pascoli e l'ordinamento forestale della montagna trentina dal XVI al XVII secolo*, in "SM Annali di San Michele", San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 11, 1998, S. 97-146.
- Giovanni LIBERA, *Popolaresca: i boscaioli di Avio*, in "Studi Trentini di Scienze Storiche", Trento, Scotoni, XXXVI, 1957, S. 153-159.
- Piera PANCHERI (Hg.), *Dal bosco alla segheria. Le attività tradizionali di abbattimento, esbosco e sagagione. Percorso didattico per la scuola elementare*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1999, 35 S.
- Giovanni PEDROTTI, Vittorio BERTOLDI, *Nomi dialettali delle piante indigene del Trentino e della Ladinia dolomitica presi in esame dal punto di vista della botanica, della linguistica e del folklore*, Trento, Monauni, 1930 (?), 588 S.
- Daniela PERCO (Hg.), *Zattere, zattieri e menadàs. La fluitazione del legname lungo il Piave*, Castellavazzo (BL), Comune di Castellavazzo, 1988, 288 S.
- Emanuela RENZETTI, *La raccolta della resina*, in "SM Annali di San Michele", San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 8, 1995, S. 311-328.
- Giuseppe ŠEBESTA, *La via del legno*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1983, 47 S. Jetzt in *Scritti etnografici, ut infra*, S. 561-611.
- Bruno SILVESTRI, *La raccolta della tremontina in val di Sole*, Malé, Centro Studi per la Val di Sole, 1993, 52 S.

Wagen und Schlitten

- Giuseppe GRAVA, Giovanni TOMASI, *La fienagione nelle Prealpi venete*, Vicenza, Pozza, 1999, 156 S.
- Gruppo di studio "Lavises" (Hg.), *Il carro agricolo. Raccolta di parole fiemmesi*, Bolzano, Centro di Studi Atesini, 1990, 99 S.
- La lavorazione del legno. Sistemi e attrezzi per il taglio, il trasporto e la trasformazione del legno nel Vicentino*, Vicenza, Cesar, 1995, 144 S.
- Giovanni PEDROTTI, *Vocabolario dialettale degli arnesi rurali della val d'Adige e delle altre valli trentine*, Trento, Società per gli Studi Trentini, 1936, 106 S.

Die Venezianersäge

- Mauro AGNOLETTI, Gianluca GIOVANNINI, *La segheria veneziana del comune di Tesero*, in "Monti e boschi", Milano, Touring Club Italiano, XXXVI, Nr. 5, 1985, S. 20-28.
- Mauro AGNOLETTI, *Evoluzione tecnica e funzione produttiva delle segherie idrauliche in Trentino fra XIX e XX secolo*, in "SM Annali di San Michele", San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 8, 1995, S. 122-137.
- Mauro AGNOLETTI, *Segherie e foreste nel Trentino. Dal Medioevo ai giorni nostri*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1998, 233 S.
- Roswitha ASCHE, *Le macchine ad acqua della cultura rurale trentino-tirolese*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1992, 76 S.
- P. Frumenzo GHETTA, *Sega di Penia e segherie nella val di Fassa e nella val Rendena: documenti riguardanti alcune seghe ad acqua nelle valli Rendena e Fassa*, in *Per Giuseppe Šebesta. Scritti e nota bio-bibliografica per il settantesimo compleanno* (a cura della Biblioteca Comunale di Trento), Trento, Comune di Trento, 1989, S. 171-193.
- Giuseppe GORFER, *Le macchine ad acqua del rio dei Molini in val di Cembra*, in "SM Annali di San Michele", San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 5, 1992, S. 133-172.

Giuseppe GORFER, *Le macchine ad acqua della valle di Rabbi*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 9-10, 1996-97, S. 129-192.

Herbert JÜTTEMANN, *Alte Bauernsägen im Schwarzwald und in den Alpenländern*, Karlsruhe, Braun, 1984, 248 S.

Alessandra ZANZI SULLI, *Un caso di storia del lavoro boschivo in Trentino: la segheria veneziana*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 8, 1995, S. 353-365.

Das Holz verarbeitende Handwerk

Isidoro ANDREANI, *L'arte dei mestieri. Il falegname*, anast. Nachdruck Milano, Cisalpino-La Goliardica, 1988, 297 S.

G. BELLUOMINI, *Falegname ed ebanista*, Milano Hoepli, 1923⁷, 233 S.

Franco DELTEDESCO, *L'artigianato del legno e del ferro a Fodóm*, Belluno, Istituto bellunese di ricerche sociali e culturali, 1995, 137 S.

La lavorazione del legno. Sistemi e attrezzi per il taglio, il trasporto e la trasformazione del legno nel Vicentino, Vicenza, Cesar, 1995, 144 S.

Herlinde MENARDI, *Tiroler Volkskunstmuseum di Innsbruck*, 2 Bde., Ivrea (TO), Priuli & Verlucca, 1922.

Umberto RAFFAELLI (Hg.), *I legni antichi delle genti del Trentino*, Ivrea (TO), Priuli & Verlucca, 1990, 141 S.

Angelo RIGONI COLOMBO, *Arte povera nel veneto. Bossoleri, bottari e marangoni*, Marostica, Banca popolare di Marostica / Castelfranco Veneto (TV), Libro Press, 2000, 103 S.

Giuseppe ŠEBESTA, *La via del legno*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1983, 47 S. Jetzt in *Scritti etnografici*, ut infra, S. 561-611.

Taio e i suoi 150 anni di manici da frusta, Taio (TN), Pro Loco, 1981, 2001², 10 S.

Hochzeitsbräuche

Aldo BERNARDI, *Tepore trentino. Caminetti, stufe e „stue“ nella tradizione*, Rovereto (TN), Longo, 1986, 205 S.

G. CICCOLINI, *L'uso della „stroppaia“ nel villaggio di Pejo*, in „Pro cultura“, Trento, Scotoni e Vitti, 1910, Nr. 1, S. 271-272.

O. CRISTOFORETTI, *Costumi matrimoniali*, in „Studi Trentini“, Trento, Scotoni e Vitti, VII, 1926, 188 S.

Francesca GIOVANAZZI (Hg.), *Pitores e colores. La decorazione nell'arte popolare fassana. San Giovanni - Vigo di Fassa, 27 luglio-10 settembre*, Vigo di Fassa (TN), Istituto Culturale Ladino, 2000, 103 S.

Massimiliano MAZZEL, *Špoš e maridòc. Antichi usi nuziali della Valle di Fassa*, 1964; Trento, Artigianelli, 1970², 79 S.

Gino ONESTINGHEL, *L'uso della „stroppaia“ a Monte Vaccino*, in „Pro cultura“, Trento, Scotoni e Vitti, 1910, 412 S.

Angelico PRATI, *Il costume nuziale della stropàia a Centa (distretto di Levico)*, in „Pro cultura“, Trento, Scotoni e Vitti, 1910, S. 128-129.

Angelico PRATI, *Folclore trentino*, Milano, Trevisini, s. d.; anast. Nachdruck Bologna, Forni, 1976, 191 S.

Umberto RAFFAELLI (Hg.), *Tradizioni popolari e dialetti nel Trentino. L'inchiesta post-napoleonica di Francesco Lunelli (1835-1856)*, Trento, UCT, 1986, 149 S.

Umberto RAFFAELLI, *Arte e tradizione in Trentino: la cassapanca*, Trento, Editoria, 1989, 191 S.

Laura STODUTO, *Note sul folklore della val di Non*, Chiavari (GE), Colombo, 1985, 64 S.

Giovanni Paolo ZANETTIN, *Cembra nel suo folklore*, Cembra (TN), Gruppo folkloristico cembrano, 1972, 223 S.

Kachelöfen

Fritz BLÜMEL, *Vecchie stufe europee. Dal XV al XX secolo*, Milano, Bramante, 1972, 60 S., (82) Taf.

Memmo CAPORILLI, *L'arte del calore*, Trento, Editoria, 1986, 216 S.

Torsten GEBHARD, *Kachelöfen. Mittelpunkt häuslichen Lebens. Entwicklung Form Technik*, München, Callwey, 1988⁴, 214 S.

Töpferhandwerk

Tommaso CURATOLO, *La ceramica nella storia, nell'arte e nell'industria*, Milano, Vallardi, 1922?, 122 S.

La ceramica, Milano, Sonzogno, 1895, 126 S.

Elisabetta SILVESTRINI (Hg.), *Ceramica popolare del Lazio*, Roma, Quasar, 1982, 331 S.

Die Küche

Aldo BERTOLUZZA, Pio DALLA VALLE, Alessandro MANCABELLI, *Saor de la tèra*, Malé (TN), Associazione culturale „G. B. Lampi“ Alta Anaunia, Centro studi per la val di Sole, 1997, 207 S.

Wolffraud DE CONCINI, *Le minoranze in pentola. Storia e gastronomia delle 10 minoranze linguistiche delle Alpi italiane*, Trento, Banca di Trento e Bolzano, 1997; Trento, Provincia Autonoma di Trento, Assessorato alla Promozione del Trentino / Torino, Piazza, Nachdruck 2001, 188 S.

Gruppo di Ricerca sulla Civiltà Rurale (Hg.), *L'alimentazione nella tradizione vicentina*, Vicenza, Accademia Olimpica, Biblioteca Internazionale „La Vigna“, 1998, 206 S.

Gruppo di Ricerca sulla Civiltà Rurale (Hg.), *Bachi da seta, maiale, pane, latte, pesca nella tradizione vicentina. Attrezzi e attività particolari legati al lavoro quotidiano*, Vicenza, Accademia Olimpica, Biblioteca Internazionale „La Vigna“, 1999, 115 S.

Trachten

Emma CALDERINI, *Il costume popolare in Italia*, Milano, Sperling & Kupfer, 1934, 166 S, 200 Taf.

Patrizia CIAMBELLI (Hg.), *L'ornamento prezioso. Una raccolta di oreficeria popolare italiana ai primi del secolo*, Roma, De Luca / Milano, Mondadori, 1986, 200 S.

Lea D'ORLANDI, Gaetano PERUSINI, *Antichi costumi friulani*, Gorizia, Editrice Goriziana, 1988, 265 S.

Santo FIETTA-CHIOLI, *Notizie storico-critiche intorno a Tesino e i suoi abitanti in generale con particolare riguardo alle donne di Pieve e al loro vestiario*, Borgo Valsugana (TN), Marchetto Tip., 1878; anast. Nachdruck Borgo Valsugana (TN), Gaiardo, 1988, 29 S.

Francesca GANDOLFO, Edoardo ZANONE POMA (Hg.), *Il costume popolare alpino. Le origini di una collezione etnografica*, Torino, Omega, 2001, 96 S.

Gian Paolo GRI, Chiara SAN GIUSEPPE, *I costumi popolari del Trentino negli acquerelli di Carl von Lutterotti*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT / Trento, Cassa centrale delle casse rurali del Trentino, 1994; 1996², 133 S.

Gian Paolo GRI, *Tessere tela, tessere simboli. Antropologia e storia dell'abbigliamento in area alpina*, Udine, Forum, 2000, 284 S.

Daniela PERCO (Hg.), *L'abbigliamento popolare tradizionale nella provincia di Belluno*, Feltre (BL), Libreria Pilotto Editrice, 1993, 191 S.

Angelico PRATI, *I Valsuganotti. La gente di una regione alpina*, Torino, Chiantore, 1923; anast. Nachdruck Borgo Valsugana, Livio Rossi, 1976, 199 S.

Umberto RAFFAELLI (Hg.), *Tradizioni popolari e dialetti nel Trentino. L'inchiesta post-napoleonica di Francesco Lunelli (1835-1856)*, Trento, U.C.T., 1986, 149 S.

Umberto RAFFAELLI, *Indagine preliminare attraverso le fonti scritte e la tradizione orale per uno studio sugli ornamenti popolari trentini. Prima parte: Trentino orientale*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1, 1988, S. 66-87.

Umberto RAFFAELLI, *Costumi e abbigliamento popolare nelle valli trentine nel secolo XIX*, in T. RIBEZZI (Hg.), *Per lo studio dell'abbigliamento popolare*, Udine, Arti Grafiche Friulane, 1989, 123 S.

Tiziana RIBEZZI, *L'arte della discrezione. Abiti e accessori nella tradizione del Friuli Venezia Giulia. Contributi e ricerche per una storia dell'abbigliamento regionale*, Udine, s. n., 173 S.

Glauco SANGA (Hg.), *L'abbigliamento popolare italiano*, „La ricerca folklorica“, Brescia, Grafo, 1968, Nr. 14, 160 S.

Giuseppe ŠEBESTA, *Il costume di Scanno*, s. l., Fondazione Tanturri, 1993, 119 S.

Riten und Bräuche im Jahreslauf

- Massimo CENTINI, *L'uomo selvatico dalla creatura silvestre dei miti alpini allo Yeti nepalese*, Milano, Mondadori, 1992, 238 S.
- Fabio CHIOCCHETTI (Hg.), *Faceres. Maschere lignee del carnevale di Fassa*, Vigo di Fassa (TN), Istituto Culturale Ladino, 1988, 171 S.
- Lorenzo FELICETTI, *La caccia al „Salvanel“ a Panchià e a Tesero in Fiemme. Maschere carnevalesche*, in „Pro cultura“, Trento, Scotoni e Vitti, 1911, S. 97-98.
- Gian Paolo GRI, Giuliana VALENTINIS, *1 giorni del magico. Riti invernali e tradizioni natalizie ai confini orientali*, Gorizia, Editrice Goriziana, 1985, 145 S.; 1998², 180 S.
- Cristina IANNIELLO, *Lorv'n. Maschere lignee del carnevale di Sappada-Plodn*, Sappada (BL), 2000, 181 S.
- Renato MORELLI, *Carnevali tradizionali trentini*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 2, 1989, S. 111-145.
- Renato MORELLI, Cesare POPPI, *Santi, spiriti e re. Maschere invernali nel Trentino fra tradizione, declino e riscoperta*, Trento, Curcu & Genovese, 1998, 218 S.
- Angelico PRATI, *I Valsuganotti. La gente di una regione alpina*, Torino, Chiantore, 1923; anast. Nachdruck Borgo Valsugana, Livio Rossi, 1976, 199 S.
- Italo SORDI (Hg.), *Interpretazioni del carnevale*, „La ricerca folklorica“, Brescia, Grafo, Nr. 6, 1982, 160 S.
- Giovanni Paolo ZANETTIN, *Cembra nel suo folklore*, Cembra (TN), Gruppo folkloristico cembrano, 1972, 223 S.

Musik und Musikkapellen

- Quirino BEZZI (Hg.), *Corpo bandistico „Giampaolo Casarotti“ Valle di Pejo e Mezzana (Cogolo) nel cinquantenario della fondazione*, Cogolo (TN), Corpo bandistico Valle di Pejo e Mezzana, 1979, 69 S.
- Antonio CARLINI, *Strutture economiche e bilanci delle bande musicali trentine*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 6, 1993, S. 145-150.
- Antonio CARLINI, Armando FRANCESCHINI, Antonio CEMBRAN, *In banda. Storia e attualità dell'associazionismo bandistico trentino*, Trento, Federazione corpi bandistici della provincia di Trento, 1990, 456 S.
- Fabio CHIOCCHETTI (Hg.), *Musica e canto popolare in val di Fassa*, 2 Bde., Vigo di Fassa (TN), Istituto Culturale Ladino, 1997, 604 S.; 1998, 626 S.
- Federazione corpi bandistici della provincia di Trento (Hg.), *Musica e tradizione. Le bande del Trentino*, Trento, Saturnia, 1998, 329 S.
- Francesco GIANNATTASIO, *L'organetto. Uno strumento musicale contadino dell'era industriale*, Roma, Bulzoni, 1979, 135 S.
- Roberto LEYDI, Febo GUIZZI (Hg.), *Strumenti musicali e tradizioni popolari in Italia*, Roma, Bulzoni, 1985, 348 S.
- Renato LUNELLI, *Strumenti musicali nel Trentino*, Trento, VDTT, 1968, 168 S.
- Renato MORELLI, Bruno SANGUANINI, Pietro SASSU, M. SORCE KELLER, et al. (Hg.), *Canti e cultura tradizionali nel tesino*, Milano, Angeli, 1983, 307 S.
- Renato MORELLI, *Identità musicale della valle dei Mòcheni. Cultura e canti tradizionali di una comunità alpina plurilingue*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT / Palù del Fèrsina (TN), Istituto Culturale Mòcheno Cimbri, 1996, 663 S.
- Pier Paolo SANCIN, *Il libro dell'armonica. (In Europa, in Friuli e nell'alto litorale adriatico)*, Udine, Pizzicato Edizioni musicali, 1990, 432 S.
- Vittorino TAROLLI et al. (Hg.), *Storia delle Bande Giudicariesi. La musicalità come espressione di legami popolari*, Tione (TN), Consorzio Bande Giudicariesi, 1988, 285 S.

Volksfrömmigkeit

- Gabriella BELLÌ (Hg.), *Ex voto. Tavolette votive nel Trentino. Religione, cultura e società. Trento, Palazzo delle Albere, autunno 1981-primavera 1982*, Trento, Temi, 1981, 287 S.

- Laura BORELLO, *Rappresentazioni del lavoro negli ex voto*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 8, 1995, S. 11-18.
- Rosanna CAVALLINI, Paolo DECARLI, Katia PUSTILNIKOV, *Nell'incanto del Bambino re. Il bambino nell'arte popolare alpina. Palazzo Trentini, Trento 30 novembre 2001-6 gennaio 2002*, Trento, Consiglio della Provincia Autonoma di Trento, 2001, 85 S.
- Luigi CICERI (Hg.), *Religiosità popolare in Friuli*, Pordenone, Concordia sette, 1980, 106 S., (60) Taf.
- Alberto FOLGHERAITER, *I santuari del Trentino. Itinerari di devozione*, Trento, Publilux, 1984, 160 S.
- Elda FIETTA IELEN, *Con la cassèla in spalla: gli ambulanti del Tesino*, Ivrea (TO), Priuli & Verlucca, 1987, 111 S.
- Chiara KIRSCHNER, *Pellegrinaggi nel Trentino nella prima metà del XX secolo*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 9-10, 1996-97, S. 369-387.
- Bruno PASSAMANI (Hg.), *Stampe per via: l'incisione dei secoli XVII-XIX nel commercio ambulante dei Tesini*, Trento, Provincia Autonoma di Trento. Servizio beni culturali, 1972, 167 S.
- Domenica PRIMERANO, Paolo HOLZHAUSER (Hg.), *Il calendario della Madonnina del Duomo. Immagini devozionali e testi di preghiera in un documento di religiosità popolare trentina*, Trento, Museo Diocesano Tridentino, 1986, 394 S.
- Emanuela RENZETTI, *N iade de devoziun. Le pelegrinaje en Jeunn dl 1994 / Un cammino di devozione. Il pellegrinaggio a Sabiona del 1994*, San Martino in Badia (BZ), Istituto Ladino Micurà de Rü, 1995, 53 S., (64) Taf.
- Carlo ROMEO, *I fuochi del Sacro Cuore. La devozione al Sacro Cuore di Gesù nella storia del Tirolo tra politica e religione*, Bolzano, Praxis 3, 1996, 118 S.
- Ierna SEGA (Hg.), *Les hommes des images: l'épopée dei Tesini dal Trentino per le vie del mondo*, Trento, Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, 1998, 179 S.
- Alain VIRCONDELET, *Le imaginette*, Torino, Ulisse, 1989, 147 S.

Die Jagd

- AA.VV., *La caccia e gli uccelli nella tradizione vicentina*, Vicenza, Accademia Olimpica, 1996, 126 S.
- Alida DAL FARRA, Michele CASSOL, *I roccoli del bellunese. Impianti e tecniche di aucupio nella tradizione venatoria e rotte di migrazione dell'avifauna*, Belluno, Amministrazione Provinciale di Belluno. Assessorato Caccia e Pesca, 1994, 234 S.
- Sergio DALLA BERNARDINA, *Il miraggio animale. Per un'antropologia della caccia nella società contemporanea*, Roma, Bulzoni, 1987, 162 S.; 1988², 202 S.; 1990³, 210 S.
- Sergio DALLA BERNARDINA, *„L'innocente piacer“. La caccia e le sue rappresentazioni nelle Prealpi del Veneto orientale*, Feltre, s. n., 1989, 174 S.
- Giuseppe DALLA BONA, *La caccia agli uccelli nel Trentino e nel Regno d'Italia*, Rovereto (TN), Grandi Tip., 1902, 22 S.
- Narciso GARBARI, *L'uccellazione e i suoi metodi nel Trentino*, Trento, Tridentum, 1922, 133 S.
- Christoph GASSER, *L'uccellazione nel Trentino 1850-1914*, San Michele all'Adige, MUCGT, 1995, 194 S.
- Giovanni SALVADORI, *Difesa dell'uccellazione*, Trento, Kupper-Fronza Tip., 1872, 35 S.

Wein und Schnaps

- Domizio CAVAZZA, *Viticultura*, Torino, UTET, 1934², 814 S., (12) Taf.
- Giuseppe CUSMANO, *Dizionario metodico-alfabetico di viticultura ed enologia...*, Milano, Dumolard, 1889, 304 S.
- Elio FOX, *Storia delle osterie trentine. L'ospitalità dal XIII al XX secolo*, Trento, Curcu & Genovese, 1996², 295 S.
- Augusto GIOVANNINI, *L'ultima vigna. Il groppello della val di Non*, Trento, Publilux, 2000, 126 S.
- Hans GRIESSMAIR, *Il Museo Provinciale del Vino*, Bolzano, Athesia, 1989, 32 S., (24) Taf.
- Andrea LEONARDI, *Intervento pubblico ed iniziative collettive nella trasformazione del sistema agricolo tirolese tra Settecento e Novecento*, Mezzocorona (TN), Centro di Studi Rotaliani Mezzacorona, 1991, 303 S.
- Gloria MOROSO, Gian Maria VARANINI (Hg.), *Vino e vite nel Medioevo da fonti veronesi e venete*, Verona, Centro di documentazione per la storia della Valpolicella, 1984, 71 S.

- Ottavio OTTAVI, *Viticultura. Precetti ad uso dei viticoltori italiani*, Milano, Hoepli, 1913⁷, 244 S.
- Umberto RAFFAELLI, *Acquavite e grappa nell'uso e nel costume trentino*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1976, 184 S.; 1980², 142 S.
- Giuseppe RUATTI, *L'economia agraria nel Trentino: saggio economico-sociale*, Venezia, Ferrari, 1924, 88 S.
- Giuseppe RUATTI, *Lo sviluppo viticolo nel Trentino*, Trento, Saturnia, 1955, 99 S.
- Giuseppe ŠEBESTA, *Vite e vino nell'antichità, in 2500 anni di cultura della vite nell'ambito alpino e cisalpino*, Trento, Istituto Trentino del Vino, 1996, S. 269-313.
- Sergio ZANINELLI, *Una agricoltura di montagna nell'Ottocento: il Trentino*, Trento, Società di Studi Trentini di Scienze Storiche, 1978, 283 S.
- Sergio ZANINELLI (Hg.), *Filippo Re e l'agricoltura trentina agli inizi dell'Ottocento*, Trento, Provincia Autonoma di Trento. Servizio beni librari e archivistici, 1998, 246 S.

Räume Šebesta

- Figure e oggetti animati nella ricerca creativa di Giuseppe Šebesta. Museo d'arte moderna di Ca' Pesaro-Venezia. 9-24 luglio 1983*, Venezia, Stamperia di Venezia, 1983, 15 S.
- Giuseppe Šebesta, *Pittura e animazione*, Milano, Electa, 1990, 119 S.
- Giovanni KEZICH, „Šebesta e Faust“. *Incontri con la cultura boema per i 30 anni del Museo di San Michele*, in *Il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina: 30 anni di attività 1968-1998*, „Didascalie“, VII, allegato al n. 6, 1998, S. 22-23.
- Giovanni KEZICH, „Faust Et Šebesta“ e altri personaggi..., in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 13, 2000, S. 13-23.
- Romano PERUSINI, *Ciak! Sulla scena fantastica di Giuseppe Šebesta*, in „SM Annali di San Michele“, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 13, 2000, S. 167-173.
- Giuseppe ŠEBESTA, *La valle dei giganti*, Padova, Rebellato, 1959, 133 S.; 1964², 156 S.; Calliano (TN), Manfrini, 1970³, 156 S.
- Giuseppe ŠEBESTA, *Le dita di fuoco. Venti fiabe di valli trentine*, Calliano (TN), Manfrini, 1962, 89 S.; 1978².
- Giuseppe ŠEBESTA, *La coppa etrusca*, Padova, Rebellato, 1966, 130 S.
- Giuseppe ŠEBESTA, *La teleferica*, Calliano (TN), Manfrini, 1969, 165 S..
- Giuseppe ŠEBESTA, *Fiaba-Leggenda della valle del Fèrsina e carta d'identità delle figure di fantasia*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1973, 227 S.; 1980².
- Giuseppe ŠEBESTA, *Die Feuerfinger. Zwanzig Sagen aus den Tälern des Trentino*, Calliano (TN), Manfrini, 1978, 89 S.
- Giuseppe ŠEBESTA, *Sangue sull'Ave Maria*, San Michele all'Adige (TN), MUCGT, 1978, 109 S.
- Giuseppe ŠEBESTA, Giovanni TASSONI, *Proverbi trentini, ladini, altoatesini*, Roma, Bulzoni, 1986, 317 S.
- Giuseppe ŠEBESTA, *Saga Mòchena*, Trento, U.C.T., 1988, 247 S.
- Giuseppe ŠEBESTA, *Raia di Prato Fiorito*, in *Per Padre Frumenzio Ghetta. Scritti di storia e cultura ladina, trentina, tirolese e nota bio-bibliografica. In occasione del settantesimo compleanno a cura della Biblioteca Comunale di Trento e dell'Istituto Culturale Ladino „Majon di Fashegn“*, Trento, Comune di Trento / Vigo di Fassa (TN), Istituto Culturale Ladino, 1991, S. 611-634.
- Giuseppe ŠEBESTA, *Il costume di Scanno*, s. l., Fondazione Tanturri, 1993, 119 S.
- Giuseppe ŠEBESTA, *La danza della morte*, Trento, U.C.T., 1994, 119 S.
- Giuseppe ŠEBESTA, *Zattere sull'onda dei fiumi. Romanzo*, Codissago (BL), Momenti AICS Editore, 2000, 381 S.
- Per Giuseppe Šebesta. Scritti e nota bio-bibliografica per il settantesimo compleanno* (a cura della Biblioteca Comunale di Trento), Trento, Comune di Trento, 1989, 492 S.
- Carl Felix WOLFF, *Dolomitensagen. Sagen und Überlieferungen, Märchen und Erzählungen der ladinischen und deutschen Dolomitenbewohner*, Bozen, 1913; *I monti pallidi. Leggende delle Dolomiti*, Bologna, Cappelli, 1987¹⁴, 263 S.

Inhalt

Vorwort von Andrea Leonardi	V
Das Museum von San Michele, im Trentino. Einführung von Giovanni Kezich	VII
Ackerbau	3
Die Heuernte	6
Der Getreidebau	9
Das Pflügen	10
Die Aussaat	14
Die Feldbestellung	15
Die wichtigsten Kulturpflanzen: Ernte und Verarbeitung	16
Der Weizen	16
Der Mais	18
Die Kartoffel	19
Wasserkraftmaschinen	20
Die Mühle	21
Mühle und bäuerliche Gesellschaft	23
Wie funktioniert die Wassermühle?	24
Die Arbeit des Müllers	26
Maschinen zum Schälen der Gerste	29
Wartung der Mühle	29
Die Produkte der Mühle	30
Die Schmiede	32
Die Schmiede	34
Die Arbeit des Schmiedes	36
Die Erzeugnisse der Schmiede	37
Die Nagelschmiede	39
Hufschmiedehandwerk und Viehzucht	44
Haustierhaltung	46
Der Stall	48
Hufschmiedehandwerk	50
Kupferschmiede	53
Die Herstellung eines Kessels	56
Schmiedeeisen	59
Schlüssel und Schlösser	61
Kirchturmuhren	63

Spinnfasern	65
Spinnen	67
Verarbeitung von Flachs und Hanf	68
Wolle	69
Spinnen	70
Die Spinnrunde (<i>filò</i>)	72
Haspeln	73
Bleichen	74
Färben	74
Winden	74
Spulen	74
Zetteln	75
Weben	77
Die Seide	80
 Die Alm	 82
Weiden und Almen	85
Das Leben auf der Alm	87
Käseherstellung	88
Käsereiprodukte: Butter und Zieger	90
Butter	90
Zieger	92
 Die Imkerei	 94
Die Imkerei im Trentino zwischen Tradition und Erneuerung	97
 Das Holz	 99
 Der Wald	 102
Die Arbeit im Wald	106
 Wagen, Schleifen und Schlitten	 111
Der Transport	113
 Die Venezianersäge	 116
Bestandteile und Technik	120
Das Sägen	122
 Das Holz verarbeitende Handwerk	 123
 Hochzeitsbräuche	 131
 Kachelöfen	 138
 Töpferhandwerk	 143
Die Arbeit an der Töpferscheibe	144
 Die Küche	 148

Trachten	153
Kleidung und Volkstracht	155
Die erfundene Tracht	160
Riten und Bräuche im Jahreslauf	161
Die Fastnacht	163
Cembratal	164
Fleimstal	164
Fassatal	165
Die Fastnacht von Varignano	166
Die Musterung	166
Der <i>trato marzo</i> (Märzenfeuer)	168
Die Karwoche	169
Musik und Musikkapellen	171
Die Musikkapelle in der Geschichte des Trentino	173
Volksfrömmigkeit	178
Andachtsbildchen	181
Die Druckerei Remondini di Bassano und die Wanderhändler des Tesino	182
Die Herz-Jesu-Verehrung, die Exvotos und die Wallfahrten	184
Die Jagd	186
Jagd und bäuerliche Welt	188
Die sportliche Jagd	190
Das Fortepiano “Endrizzi de Chiusole”	193
Der Kreuzgang	194
Wein und Schnaps	195
Weinbau, Weinbereitung und Schnapsbrennerei	197
Die Weinrebe und der Wein	198
Anlegen des Weinberges	201
Pflege des Weinberges	202
Weinlese	203
Weinherstellung	204
Der Fassbinder	206
Die Schnapsbrennerei	208
Der Schnaps	210
Der Vorratskeller	211
Der Garten	212
Zwei Räume für Šebesta	213
Literaturhinweise	219

